

AAA_2957#01#Q16#01 eduman testinin sualları

Fənn : 2957 "Çörək, makaron, unlu qənnadı məmulatları və qida konsentratlarının texnologiyalarının nəzəri əsasları

1 Kökümeyvəli hansılara aiddir

- qərzəklilərə
- meyvələrə
- tərəvəzlərə
- giləmeyvələrə
- dənli meyvələrə

2 Qabak hansı tərəvəzlərə aiddir

- kələm tərəvəzlərə
- ədviyyəli tərəvəzlərə
- tomat tərəvəzlərə
- balqabaq tərəvəzlərə
- paxlalı tərəvəzlərə

3 Ali canlıların soyudulması ilə müşahidə olunur

- orqanizmin donması ilə
- orqanizmin anabiozu ilə
- orqanizmin biozu ilə
- orqanizmin abiozu ilə
- orqanizmin zəifləməsi ilə

4 Virulentlik xassəsi nəyə deyilir

- patoloji qabiliyyəti
- yoluxma qabiliyyəti
- parazitlik edən mikrobu xəstəlik törətmə qabiliyyəti
- infeksiya qabiliyyəti
- aqresivlik qabiliyyəti

5 Patogenlik xassəsi nəyə deyilir

- qidalanma qabiliyyəti
- mikroorqanizmlərin bitkidə patoloji proseslər yaradaraq ziyan vermə qabiliyyəti
- infeksiya qabiliyyəti
- aqresivlik qabiliyyəti
- çoxalma qabiliyyəti

6 Mikrobioloji xarabalmanın son mərhələsində nə müşahidə olunur

- fiziki xassə
- kimyəvi tərkibin dəyişməsi
- keyfiyyətin yüksəlməsi
- saxlanma müddətinin uzadılması
- patogenlik xassəsi

7 Saxlanma zamanı bitki mənşəli məhsulların toxumalarının qaralmasının inkişafında nə əhəmiyyətli

rol oynayır

- Mg
- O₂
- SO₂
- CO₂
- Cl

8 Məhsulların üzərində mikroorqanizmlərin inkişafının ləngiməsinə nə yaxşı təsir göstərir

- H₂SO₄
- CO₂
- SO₂
- O₂
- ClH

9 Buğda dəninin neçə %-ni aleyron qatı təşkil edir

- 12
- 24
- 18
- 5-9
- 3

10 Buğda dəninin neçə %-ni rüşeym təşkil edir

- 17
- 32
- 25
- 12
- 2-3

11 Kül maddələri ən çox hansı bitkidir

- araxis
- soya
- buğda
- gənəgərçək
- kakao-paxla

12 Kətanın tərkibində hansı azlıq təşkil edir

- yağlar
- zülal
- karbohidratlar
- sellüloza
- kül maddələri

13 Dəndə kleykovinanın miqdarı neçə % təşkil edir

- 100%
- 25-40%
- 75%
- 10%
- 55%

14 Təzə dəndə turşuluq neçə % təşkil edir

- 50%
- 20%
- 12%
- 1-3%
- 30%

15 Dənin fiziki xassələrinə hansılar aiddir

- tənəffüs
- mikroorqanizmlər
- gənə və bitlər
- səpələnmə, məsaməlik, sorbsiya, istilik, fiziki, aerodinamika
- cücərmə

16 Dənin fizioloji xassələrinə hansılar aiddir

- dənarası boşluqda qaz və hava
- dənin, mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti
- sorbsiya
- səpələnmə
- mikroorqanizmlər

17 Hüceyrənin nəfəs alınması dedikdə nə nəzərdə tutulur

- hüceyrə şirəsinin nəfəs alması
- sitoplazmanın nəfəs alması
- vakuolun nəfəs alması
- hüceyrə arası maddənin nəfəs alması
- hüceyrə qrafının nəfəs alması

18 Qida məhsullarının ölçüsü, sıxlığı hansı xassələrə aiddir

- biokimyəvi
- fiziki
- kimyəvi
- texnoloji
- bioloji

19 Neçə növ adgeziya məlumdur

- 5
- 2
- 8
- 20
- 10

20 Materialın səthləri arasında ilişmə qüvvəsi nəticəsində nə əmələ gəlir

- möhkəmlik
- tsiksotropiya
- mexaniki adgeziya
- spesifik adgeziya
- sürüşgənlik

21 Xammalları hansı dərəcədə emal etdikdə protoplazma zülalı pıxtalaşır

- 40°C
- 80-85°C
- 15-20°C
- 5-8°C
- 22-25°C

22 Bitki xammallarının kimyəvi itkisi nə ilə bağlıdır

- donma prosesi ilə
- radiasiyanın təsiri ilə
- nəfəs alma prosesi ilə
- quruma prosesi ilə
- nəmləndirmə prosesi ilə

23 Buğda dənində turşuluq neçə % təşkil edir

- 25%
- 1-3%
- 7%
- 30%
- 14%

24 Sitoplazmanın nəfəs alması dedikdə nə başa düşülür

- hüceyrə qlafının dağılması
- vakuolun nəfəs alması
- membranın nəfəs alması
- hüceyrənin nəfəs alması
- hüceyrə şirəsinin azalması

25 Toxumanın hüceyrə quruluşu mərhələdə itir

- destruksiyada
- şişmədə
- xarici buxarlanmada
- daxili buxarlanmada
- deformasiyada

26 Hüceyrə qabığı nə zaman yumşalır

- hüceyrə məhv olduqda
- protopektin parçalandıqda
- hüceyrə parçalandıqda
- hüceyrə qabığı quruduqda
- hüceyrə divarı dağıldıqda

27 Maye hansı mühitə aiddir

- bərk mühitə
- dispers mühitə
- qaz mühitə
- kolloid mühitə
- köpük mühitinə

28 Buğdanın mexaniki xassəsinə nə aiddir

- plastiklik modulu
- absorbsiya
- adsorbsiya
- adqəziya
- elastiklik modulu

29 Dənli bitkilərdə sorbsiya tutumu hansı xassəyə aid edilir

- fiziki
- biotexnoloji
- reoloji
- texnoloji
- kimyəvi

30 Sərbəst şəkərləşmənin qarşısını almaq üçün nə əlavə edilir

- antiseptik
- antikrisstallizator
- melassa
- şəkər
- spirt

31 Göbələklərdə neçə % karbohidratlar olur

- 3%
- 10%
- 2-4%
- 7%
- 1%

32 Hüceyrədə fasiləsiz olaraq hansı proses gedir

- texnoloji
- biokimyəvi
- kimyəvi
- bioloji
- mikrobioloji

33 Hüceyrənin xarici qatında nə yerləşir

- azot
- mannano-protein kompleksi
- ferment
- vitamin
- karbohidrat

34 Buğda dənində pentozalar hansı hissədə daha çox olur

- dəndə
- qabıqda
- rüşeymdə
- endospermdə
- aleyron qatında

35 Buğda dənində şəkər hansı hissədə daha çox olur

- dəndə
- endospermdə
- qabıqda
- aleyron qatında
- rüşeymdə

36 Dənin hansı hissəsində yeni bitki inkişaf edir

- meyvə qabığı
- rüşeym
- aleyron qatı
- endosperm
- çiçək qabığı

37 Buğda dəninin hansı hissəsində nişasta yoxdur

- rüşeym, endosperm
- endosperm
- bütöv dən
- qabıq, rüşeym, aleyron qatı
- endosperm, qabıq

38 Xammalda quru maddənin miqdarının yüksəldilməsi ilə nə baş verir

- keyfiyyəti yüksəlir
- pörtür
- quruyur
- nəmlik tutumu azalır
- xarab olur

39 Hansı mərhələdə toxumanın hüceyrə quruluşu itir

- destruksiyada
- daxili buxarlanmada
- pörtləmədə
- şişmədə
- deformasiyada

40 Hüceyrə divarı neçə qatdan ibarətdir

- 18
- 2
- 6
- 7
- 10

41 Nişastanın çörək əvəzedici kimi vacib göstərici nə ilə əlaqədardır

- yoğrulma qabiliyyəti ilə
- su birləşmə qabiliyyəti ilə
- narın olması ilə
- şəkər əmələgətirmə qabiliyyəti ilə
- qaz saxlama qabiliyyəti ilə

42 Hüceyrə qabığıni əsasən nə təşkil edir

- rüşeym
- sellüloza
- mitoxodri
- ribosom
- vakuol

43 Protopektinin parçalanması nəticəsində nə baş verir

- rüşeym məhv olur
- hüceyrə qabığı quruyur
- hüceyrə qabığı yumşalır
- hüceyrə divarı dağılır
- hüceyrə parçalanır

44 Buğdanın şüşüəvariliyi nəyi xarakterizə edir

- endospermin quruluşunu
- qabığı
- rüşeymi
- nüvəni
- aleyron qatım

45 Buğda dənində zülal hansı hissədə daha çox olur

- rüşeymdə
- aleyron qatında
- qabıqda
- dəndə
- endospermdə

46 Buğda dənində yağ hansı hissədə daha çox olur

- aleyron qatında
- rüşeymdə
- dəndə
- qabıqda
- endospermdə

47 Buğda dənində kül maddələri hansı hissədə daha çox olur

- rüşeymdə
- aleyron qatında
- qabıqda
- bütöv dəndə
- endospermdə

48 Buğda dəninin neçə %-ni endosperm təşkil edir

- 5
- 12
- 2
- 10
- 78-84

49 Karbohidrat ən çox hansı bitkidədir

- buğda
- çovdar
- arpa
- soya
- qarğıdalı

50 Sellüloza ən çox hansı bitkidədir

- arpada
- buğdada
- çovdarda
- qarğıdalıda
- soyada

51 Qarğıdalının tərkibində hansı üstünlük təşkil edir

- kül maddələri
- zülal
- yağlar
- karbohidratlar
- sellüloza

52 Çovdarın tərkibində hansı üstünlük təşkil edir

- karbohidratlar
- zülal
- yağlar
- kül maddələri
- sellüloza

53 Buğdada rəng nə göstəricisidir

- köhnəlmə
- sort
- cücərmə
- forma
- kiflənmə

54 Hüceyrənin daxili səthi necə adlanır

- hüceyrəarası maddə
- vakuol
- sitoplazma
- membran
- hüceyrə şirəsi

55 Qida məhsullarının aqreqatı neçə cür olur

- 50
- 3
- 8
- 12
- 16

56 Qida məhsulları aqrebat halına görə hansılara aiddir

- yapışqan
- qatı
- bərk, bərk-maye, maye
- maye
- sıx

57 Şəkər aqrebat halına görə hansına aiddir

- yapışqan
- bərk
- maye
- qatı
- sıx

58 Qida məhsullarının rəngi hansı xassəyə aiddir

- reoloji
- optiki
- struktur-mexaniki
- fiziki
- kimyəvi

59 Qida məhsulları və xammalları nisbi olaraq neçə qrupa bölünür

- 25
- 3
- 8
- 12
- 20

60 Xammalın şçülərinə görə ayrılması necə adlanır

- müayinə
- kalibrləmə
- sortlaşdırma
- xırdalanma
- təmizlənmə

61 Bitki xammallarının bioloji itkisi nə ilə bağlıdır

- nəfəs alma prosesi ilə
- donma prosesi ilə
- yanma prosesi ilə
- isladılma prosesi ilə
- quruma prosesi ilə

62 Buğda dənində kleykovina nə qədərdir

- 100%
- 5%
- 10%
- 85%
- 25-40%

63 Fasiləsiz olaraq hüceyrədə hansı proses baş verir

- kimyəvi
- fiziki
- mikrobioloji
- biokimyəvi
- texnoloji

64 Emulsiya hansı sistemə aiddir

- toz sisteminə
- dispers sistemə
- qaz sisteminə
- kolloid sisteminə
- bərk sistemə

65 Duz hansı məhlulə aiddir

- kristallik
- kolloid
- həqiqi
- dispers
- bərk

66 Maye şirəsi hansı məhlulə aiddir

- kolloid məhlulə
- dispers məhlulə
- qaz məhlulə
- toz sisteminə
- emulsiyaya

67 Dənli bitkilərdə şüşəvarilik hansı xassəyə aiddir

- bioloji
- texnoloji
- reoloji
- fiziki
- kimyəvi

68 Endospermin quruluşunu nə xarakterizə edir

- buğdanın qabığı
- buğdanın şüşəvariliyi
- buğdanın rüşeymi
- aleyron qatı
- nüvə

69 B15 vitamininə gündəlik tələbat nə qədərdir

- 40 mq
- 270 mq
- 150 mq
- 2 mq
- 100 mq

70 Qələvilərlə nə duz əmələ gətirir

- riboflavin
- orot turşusu
- askorbin turşusu
- nikotin turşusu
- pantoten turşusu

71 Turşunun qatılığı nədən asılıdır

- saxarazanın inversiyalaşma dərəcəsi
- qlükozadan
- keksozadan
- saxarindən
- fruktozadan

72 Aşağıdakılardan fosfoproteid hansılara aiddir

- vitaminlərə
- sadə zülallara
- mürəkkəb zülallara
- əvəz olunan amin turşularına
- əvəz olunmayan amin turşularına

73 Aşağıdakılardan qlikoproteid hansılara aiddir

- mürəkkəb zülallara
- vitaminlərə
- əvəz olunmayan amin turşularına
- əvəz olunan amin turşularına
- sadə zülallara

74 Aşağıdakılardan kollagen hansı zülallara aiddir

- həll olmayan
- sadə
- mürəkkəb
- əvəz olunan
- əvəz olunmayan

75 Aşağıdakılardan denaturasiyaya uğrayan zülallar hansılardır

- histonlar
- qlobulinlər
- prolaminlər
- protaminlər
- qlütelinlər

76 Aşağıdakılardan hansılar suda həll olunur

- protaminlər
- qlobulinlər
- qlobulinlər
- albuminlər
- qliadinlər

77 Aşağıdakılardan triptofan hansılara aiddir

- karbohidratlara
- əvəz olunmayan amin turşularına
- əvəz olunan amin turşularına
- vitaminlərə
- zülallara

78 Saxarozanın inversiyalaşma dərəcəsi hansı amillərdən asılıdır

- heksozadan
- saxarindən
- turşunun qatılığından
- saxarozadan
- fruktozadan

79 Mürəkkəb zülallara hansılar aiddir

- qlütelin, protamin
- fosproteid, vikoproteid
- kollogen, qlütenin
- keratin, qlikoproteid
- albumin, protamin

80 Lizin aşağıdakılardan hansılara aiddir

- vitaminlərə
- sadə zülallara
- əvəzolunan amin turşularına
- lipidlərə
- əvəzolunmayan amin turşuları

81 Buğda dəninin qabığında ən çox nə olur

- kleykovina
- sellüloza
- hemisellüloza
- nişasta
- zülal

82 Aşağıdakılardan lesitin hansılara aiddir

- zülallara
- səthi-aktiv maddələrə
- vitaminlərə
- əvəz olunan amin turşularına
- əvəz olunmayan amin turşularına

83 Aşağıdakılardan hansılar ballast maddələrə aid edilir

- yağlar
- vitamin
- zülal
- nişasta
- sellüloza

84 Zülallara hansılar aiddir

- qlyüenin, nukleproteid
- Albumin, qlobumin, qlyüenin
- Albumin, nukleproteid
- lipoproteid
- nukleoproteid

85 Mürəkkəb zülallara hansılar aiddir

- qlobumin, lipoproteid
- Albumin, proteid, nukleproteid
- Qlobulin, nukleproteid
- nukleproteid, qlyüenin, lipoproteid
- qlikorroteid, qlobumin

86 əvəz olunan aminturşularına hansılar aiddir

- treonin, fenilalanin, prolin
- alanin, asparqin, prolin, sterin, tirozin
- alanin, nalin, metionin
- asparqin, prolin, sistein
- sistin, triptofan

87 Şəkər çuğundurunda saxaroza neçə faizdir

- 30
- 14-18
- 25
- 45
- 3

88 Şəkər qamışında saxaroza neçə faizdir

- 50
- 17
- 10-15
- 25
- 75

89 Qida rasionunda şəkər və nişastanın nisbəti nə qədər məsləhət görülür

- 10:1
- 7:1
- 1:3
- 6:4
- 7:3

90 Vitaminəbənzər maddələrə hansılar aiddir

- C
- B5, H, B3, F, B8
- A, E
- K, D
- PP

91 A karotinin neçə izomeri var

- 1
- 5
- 8
- 3
- 7

92 K vitamini çatışmadıqda nə baş verir

- hipertoniya
- qan azlığı
- dəri səpgisi
- qusma
- raxitlik

93 K vitamininə orta sutkalıq tələbat nə qədərdir

- 9 mq
- 0,2-0,3 mq
- 1 mq
- 10 mq
- 8 mq

94 Askorbin turşusuna gündəlik tələbat nə qədərdir

- 3 mq
- 60-100 mq
- 120 mq
- 180 mq
- 200 mq

95 Tiaminin sutkalıq tələbatı nə qədərdir

- 5 mq
- 0,5 mq
- 1 mq
- 1,3 -2,6 mq
- 4 mq

96 Panqan turşusuna sutkalıq tələbat nə qədərdir

- 18 mq
- 6 mq
- 8 mq
- 2 mq
- 3 mq

97 Lipoyeva turşusuna sutkalıq tələbat nə qədərdir

- 2 mq
- 4 mq
- 3 mq
- 0,5 mq
- 1,7 mq

98 Xolin orqanizmdə çatışmadıqda nə baş verir

- ishal
- ürək əzələsində fosfolipid mübadiləsinin pozğunluğu
- raxitlik
- diareya
- dezinteriya

99 Pantoten turşusu kimyəvi tərkibinə görə nədən ibarətdir

- piridoksindən
- alfa alanindən
- dimetildioksi yağ turşusu və betta alanindən
- amin turşusundan
- riboflavindən

100 Qlükoza qızdırıldıqda nə əmələ gəlir

- saxaroza
- mannoza
- anhidrid
- dianhidrid izosaxarozan
- saxarin

101 Pantoten turşusuna uşaqlarda tələbat nə qədərdir

- 8 mq
- 15-20 mq
- 30 mq
- 7 mq
- 3 mq

102 İnsan orqanizminin B6 vitamininə sutkalıq tələbat nə qədərdir

- 12 mq
- 1,5-2,2 mq
- 8 mq
- 1 mq
- 6 mq

103 İnsan orqanizminin B12 vitamininə sutkalıq tələbat nə qədərdir

- 10 mkq
- 14 mkq
- 13 mkq
- 8 mkq
- 3 mkq

104 Hüceyrə nüvəsinin tərkibinə aşağıdakılardan hansılar aiddir

- qlobulinlər
- histonlar
- qlütelinin
- prolaminlər
- albuminlər

105 əvəzolunan aminturşuları hansılardır

- alanin, tirozin
- histidin, alanin
- metionin, alanin
- lizin, tirozin
- prolin, qlisin

106 Rəngsiz heterosiklik birləşmə nəyə deyilir

- fenola
- flavona
- xlorofilə
- antosiana
- melanoidə

107 Nukleproteid, lipoproteid nəyə aid edilir

- karbohidratlara
- sadə zülallara
- vitaminlərə
- mürəkkəb zülallara
- yağlara

108 Alanın, asparqin nəyə aid edilir

- lipidlərə
- əvəzolunan amin turşularına
- əvəzolunmayan amin turşuları
- vitaminlərə
- yağlara

109 İonlaşdırıcı və ultrabənövşəyi şüalardan istifadə hansı emal üsuluna aiddir

- bioloji
- fiziki
- mikrobioloji
- kimyəvi
- biokimyəvi

110 İonlaşdırıcı radiasiya ilə emal neçə adlanır

- radiasiyalı sterilizasiya
- soyuq pasterizasiya
- qızğın pasterizasiya
- fındalizasiya
- aseptik konservləşdirmə

111 İonlaşdırıcı şüalanmadan istifadə hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- istilik-fiziki
- fiziki
- kimyəvi
- biokimyəvi
- biofiziki

112 Ultrabənövşəyi şüalanmadan istifadə hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- istilik-fiziki
- kimyəvi
- fiziki
- biofiziki
- biokimyəvi

113 Qida məhsullarının susuzlaşdırılması hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- kimyəvi
- fiziki
- istilik-fiziki
- biofiziki
- biokimyəvi

114 Ultrabənövşəyi şüaların həssaslığına nə təsir edir

- temperatur, pH, emal maddəsi
- pasterizasiya
- tənzimləyici maddələr
- səthi-aktiv maddələr
- rektifikasiya

115 Elektromaqnit radiasiyanın enerji həddi nə qədər hesab edilir

- 3 Mev
- 19 Mev
- 24 Mev
- 16 Mev
- 5 Mev

116 Sürətləndirilmiş elektronların həddə nə qədər hesab edilir

- 19 Mev
- 85 Mev
- 42 Mev
- 10 Mev
- 7 Mev

117 Radiasiya sterilizasiyası hansı dozada həyata keçirilir

- 160° rad
- 10° rad
- 40° rad
- 80 ° rad
- 120 ° rad

118 Soyuq pasterizasiya üsuluna hansılar aiddir

- dondurma
- ionlaşdırıcı radiasiya ilə emal
- findaliziya
- aseptik konservləşdirmə
- radiasiyalı sterilizasiya

119 Cücərmənin qarşısını almaq üçün hansı üsuldan istifadə edilir

- radurizasiya
- ionlaşdırıcı şüalanma
- pasterilizasiya
- sterilizasiya
- findalzasıya

120 Tara və qablaşdırıcı materialların hansı üsulla işlənməsi təhlükəsizlik sayılır

- findalzasıya
- nəm istiliklə sterilizasiya
- nəm istiliklə pasterilizasiya
- quru istiliklə sterilizasiya
- pasterilizasiya

121 Tara və materialların aseptik işlənməsi üçün hansı məhlul səmərəlidir?

- CaCl
- NaOH
- H₂SO₄
- HCl
- H₂O

122 Parafinləşmiş karton taralardan nə üçün istifadə edilir

- şəkərin qablaşdırılması üçün
- dondurulmuş meyvələrin qablaşdırılması üçün
- maye məhsul üçün
- səpələnən məhsulların qablaşdırılması üçün
- çayın qablaşdırılması üçün

123 Steril məhsulun taraya qablaşdırılması neçə variantda aparılır?

- 16
- 2
- 4
- 8
- 12

124 Metal taralar neçə tipdə hazırlanır

- 20
- 2
- 8
- 1
- 17

125 Hansı taralara tələbat daha yüksəkdir

- karton
- polimer
- metal
- şüşə
- plastik

126 Dondurulmuş meyvə və tərəvəzlərin qablaşdırılması üçün hansı taradan istifadə edilir

- sellofandan
- yeşik taralardan
- parafinləşmiş karton taralardan
- şüşə taralardan
- metal taralardan

127 Bükmə kağızları təyinatına görə hansılara ayrılır

- ağac
- ümumi, xüsusi
- kağız
- sellofan
- karton

128 Maye məhsullar hansı taralarda saxlanılır

- polietilen materiallarda
- çuvallarda
- şüşə qablarda
- metalik tutumlarda
- yeşiklərdə

129 Bidon hansı taralara aiddir

- karton
- metal
- şüşə
- taxta
- plastik

130 Korroziyaya hansı taralar məruz qalır

- yeşik
- sellofan
- karton
- şüşə
- metal

131 Bükmə taraları neçə qrupa bölünür

- 2
- 8
- 12
- 20
- 32

132 Dispers mühitə hansılar aiddir

- köpük
- [yeni cavab]
- emulsiya
- maye, qaz
- toz

133 Dispers sistemə hansılar aiddir

- bərk cisim
- suspenziya, emulsiya
- maye
- qaz
- bərk

134 İstilik mübadiləsi hansı yolla baş verir

- qızdırılma
- istilik keçirmə
- istilik udma
- istilik saxlama
- donma

135 Bərk hissəciklərin öz xüsusi çəkisinin təsiri altında çökməsi necə adlanır

- durultma
- sıxma
- presləmə
- sterilizasiya
- ekstraksiya

136 Mayelərin təmizlənməsi və şəffaflaşdırılması üçün hansı proses tətbiq edilir

- sıxma
- adsorbsiya
- absorbsiya
- fermentasiya
- presləmə

137 Sublimasiya üsulu neçə mərhələdən ibarətdir

- 20
- 12
- 8
- 3
- 15

138 Xammal və məhsulların toxumalarında istilik mübadiləsi hansı yolla baş verir

- donun açılması
- istilik saxlama
- istilik udma
- istilik keçirmə
- donma

139 Unlu qənnadı məmulatları hansı istehsalata aiddir

- kimyəvi
- fiziki-kimyəvi
- qıçqırtma
- istilik
- mexaniki

140 Taxılın səthindəki çirklər hansı üsulla təmizlənilir

- biokimyəvi
- quru və yağ
- kimyəvi
- mikrobioloji
- fiziki

141 Xammalın yuyulması hansı əməliyyata aiddir

- reoloji
- texnoloji
- fiziki
- kimyəvi
- biokimyəvi

142 Buğdada aerodinamik xassələr hansı xassəyə aiddir

- texnoloji
- fiziki
- kimyəvi
- reoloji
- mexaniki

143 Mayanın alınmasına hansı aiddir

- mexaniki
- kimyəvi
- fiziki-kimyəvi
- qıcqırtma
- fiziki

144 Məhsulların keyfiyyətinə və saxlanılma qabiliyyətinə göstərən şərait

- növ
- vegetasiya dövrünün meteoroloji şəraiti
- qalma qabiliyyəti
- sort
- saxlanılma qabiliyyəti

145 Məhsulda baş verən fiziki dəyişikliklər nə ilə əlaqədardır

- rektifikasiya
- rekristallaşma
- inversiya
- parçalanma
- fermentasiya

146 Hidrogenləşdirmə üsulu ilə yağ məhsullarının alınması istehsalata aiddir

- qıcqırtma
- mexaniki
- istilik-fiziki
- kimyəvi
- fiziki-kimyəvi

147 Kolloid məhlula hansılar aiddir

- suspenziya
- meyvə şirəsi
- qazlı içki
- spirtli içki
- şəkər məhlulu

148 Həqiqi məhlula hansılar aiddir

- yağ
- suspenziya
- duz və şəkər məhlulu
- su
- spirt

149 Nişastanın yapışqanlaşması neçə mərhələdən ibarətdir

- 7
- 2
- 8
- 15
- 11

150 Buğda kütləsində sorbsiya tutumu hansı xassəyə aiddir

- mexaniki
- texnoloji
- kimyəvi
- fiziki
- reoloji

151 Buxarlanma yolu ilə kütlənin itkisi hansı itkilərə aiddir

- bioloji
- fiziki-kimyəvi
- kimyəvi
- fiziki
- texnoloji

152 Kimyəvi tərkibinə görə dənli bitkilər neçə qrupa bölünür

- 1
- 3
- 7
- 12
- 15

153 Meyvələr neçə dərəcəyə qədər suyun donmasına davam gətirirlər

- 30 °C
- 2; -3°C
- 17 °C
- 8; -9 °C
- 20 °C

154 Baranki xəmiri hansı təzyiqdə sıxılır

- 0,8 MPa
- 1,7MPa
- 8 MPa
- 17 MPa
- 4 MPa

155 Axan mayenin həcmi nə ilə təyin edilir

- daxili təzyiqlə
- kapilyar viskozimetrlə
- kapilyar barometrlə
- kapilyar monometrlə
- xarici təzyiqlə

156 1 qr zülal nə qədər enerji verir

- 3 kkal.
- 8 kkal.
- 4,1 kkal
- 7 kkal.
- 15 kkal.

157 Tarazlaşdırılmış qida rasionunun orta enerji qiymətliliyi nə qədərdir

- 100 kkal.
- 2850 kkal.
- 4000 kkal.
- 7000 kkal.
- 1200 kkal.

158 Hansı nəzəriyyə bakteriyalara mənfi amil kimi baxmır

- Molekulyar nəzəriyyəsi
- Adekvat qida nəzəriyyəsi
- Dekvat qida nəzəriyyəsi
- Pirokvat qida nəzəriyyəsi
- Fiziki nəzəriyyəsi

159 Neqentopiya nəyə deyilir

- dissimilyasiya
- informasiya
- mübadilə
- assimilyasiya
- katabolitik represiya

160 1 qr yağ nə qədər enerji verir

- 0.5 kkal.
- 17 kkal.
- 9,3 kkal.
- 2 kkal.
- 6 kkal.

161 1 qr karbohidrat nə qədər enerji verir

- 8 kkal.
- 4,1 kkal.
- 1 kkal.
- 7 kkal.
- 10 kkal.

162 əsas mübadilə enerjisi kişilər üçün nə qədərdir

- 2100 kkal.
- 1000 kkal.
- 800 kkal
- 1700 kkal
- 1500 kkal.

163 Qida məhsulları enerji dəyərinə görə neçə qrupdan ibarətdir

- 4
- 32
- 24
- 16
- 8

164 İnformasiya mübadiləsinə biokimyəvi reaksiyalar nə vaxt təsir etmir

- soyutma baş vermədikdə
- qızdırma temperaturu kifayət qədər deyilsə
- soyutma temperaturu kifayət qədər aşağı olmadıqda
- soyutma temperaturu yüksək olduqda
- qızdırma temperaturu yüksək olduqda

165 Protoplazma hansı dərəcədə pıxtalaşır

- 80-85 °C
- 60°C
- 30-40°C
- 20-25°C
- 10-15°C

166 Səmərləli qidalanma neçə prinsipdən ibarətdir

- 21
- 3
- 12
- 8
- 5

167 İnsan orqanizminin enerji sərfi neçə qrupa bölünür

- 12
- 6
- 8
- 3
- 10

168 Meyvələr saxlanma qabiliyyətinə görə neçə qrupa bölünür

- 14
- 17
- 14
- 3
- 20

169 Xolesterinin mübadiləsinə nə təsir edir

- zülal
- aminturşuları
- ferment
- doymamaş yağ turşuları
- doymuş yağ turşuları

170 Canlı orqanizmin yaşamasının əsasını hansı sistem təşkil edir

- vitamin
- energetik və tənzimləmə
- yaşama fazası
- zülal
- protein

171 Tumlu meyvələrin saxlanılma müddəti nə ilə xarakterizə olunur

- quruluğu ilə
- məhsul yığımından sonra yetişmə prosesi ilə
- məhsul yığımından əvvəl yetişmə prosesi ilə
- nəmliliklə
- mikroorqanizmlə

172 Enerji dəyərinə görə qida məhsulları neçə qrupa bölünür

- 18
- 4
- 2
- 8
- 12

173 İnsan tərəfindən istifadə olunanvneçə amin turşusu var

- 10
- 22-25
- 40
- 70
- 5

174 Yetkin yaşlı insanlarda fosfolipidlərə olan tələbat nə qədərdir

- 18 q/sutka
- 5 q/sutka
- 12 q/sutka
- 25 q/sutka
- 45 q/sutka

175 Orqanizmdə sutka ərzində nə qədər xolesterin əmələ gəlir

- 32 q
- 2,5 q
- 10 q
- 17 q
- 25 q

176 Qida məhsulları üçün istehsalat neçə qrupa bölünür

- 16
- 7
- 4
- 10
- 8

177 Xolesterinin biosintezi harada baş verir

- dalaqda
- qaraciyərdə
- böyrəkdə
- öddə
- mədədə

178 Qida məhsullarının qaralmasına nə təsir göstərir

- Zn
- SO₂
- CO₂
- O₂
- Mg

179 Qaraciyərdə əsasən nə toplanır

- triqliserid
- qlikogen
- şəkər
- xolesterin
- insulin

180 Sterilizasiya temperaturu aşağı həddə nə qədərdir?

- 30-40°C
- 40-45°C
- 75-80°C
- 60-70°C
- 45-50°C

181 Meyvə, giləmeyvə püresinin sterilizasiya temperaturu nə qədərdir?

- 79±8
- 118±3
- 90±4
- 70±5
- 68±2

182 Meyvə, giləmeyvə şirəsinin sterilizasiya temperaturu nə qədərdir?

- 95±3
- 112±3
- 80±3
- 70±4
- 60±2

183 Meyvə, giləmeyvə şirəsinin sterilizasiya müddəti nə qədərdir?

- 45 san
- 15 san
- 90 san.
- 20 san
- 30 san.

184 Şüşə taraların boğazının çəmbəri neçə tipə ayrılır

- 20
- 3
- 8
- 12
- 16

185 Metal taralara hansılar aiddir

- karton
- tub, bidon, avtosisterna
- butulka, yeşik
- plastik
- çən

186 Metal taraların çatışmayan cəhəti

- çatlayır
- korroziyaya uğrayır
- şişir
- islanır
- sınır

187 Konteyner hansı taralara aiddir

- şüşə taralara
- plastik taralara
- metal taralara
- ağac taralara
- karton taralara

188 İdeallaşdırılmış materialların necə modeli məlumdur

- 15
- 3
- 8
- 18
- 12

189 Elastiki-özlüklü cism kimə görə təyin edilir

- Kelvinə
- Quka
- Maksvelə
- Nyutona
- Sen-Venana

190 Özlüklü-elastiki cism kimə görə təyin edilir

- Maksvelə
- Kelvinə
- Sen-Venana
- Nyutona
- Quka

191 Özlüklü-palstiki cisim kimə görə təyin edilir

- Nyutona
- Maksvelə
- Binqama
- Quka
- Sen-Venana

192 Özlüklü-plastiki cism kimə görə təyin edilir

- Sen-Venana
- Şvedova
- Kelvinə
- Maksvelə
- Quka

193 Təzyiq yüksəldikdə qida kütləsində nə baş verir

- əyilmə
- ərimə
- sıxlaşma
- sınma
- gərilmə

194 Buğdanın elastiklik modulu hansı xassəyə aiddir

- texnoloji
- mexaniki
- fiziki
- mexaniki
- kimyəvi

195 Buğdanın özlülüğü hansı xassəyə aiddir

- bioloji
- fiziki
- mexaniki
- kimyəvi
- texnoloji

196 Buğdanın kleykovina göstəricisi hansı xassəyə aiddir

- texnoloji
- fiziki
- kimyəvi
- mexaniki
- reoloji

197 Bərklik, elastiklik hansı xassəyə aiddir:

- texnoloji
- struktur-mexaniki
- fiziki
- kimyəvi
- bioloji

198 Maddənin müxtəlif vəziyyətini müəyyən edən göstərici hansıdır

- gərginlik
- özlülük
- relaksasiya
- yapışqanlıq
- plastiklik

199 Müəyyən həddən yuxarı gərginlikdə cismin deformasiyaya uğraması necə adlanır

- möhkəmlik
- həddi gərginlik
- yerdəyişmə gərginliyi
- plastiklik
- elastiklik

200 Yüksək temperaturda konservləşdirmə hansı emal üsuluna aiddir

- bioloji
- texnoloji
- kimyəvi
- fiziki
- mikrobioloji

201 Möhkəmlik həddinin qiyməti nədən asılıdır

- plastiklikdən
- gərginlikdən
- deformasiyanın mexaniki rejimindən
- özlülükdən
- elastiklikdən

202 Konfet kütləsi hansı tənliyə uyğundur

- Sen-Venan
- Kasson
- Şvedov
- Binqam
- Quk

203 Makaron xəmirinin hərtərəfli sıxılma şəraitində təzyiq necə paylanır

- güclü
- qeyri-bərabər
- bərabər
- yüksək
- zəif

204 Konfet korpusunun formalaşdırılması hansı təzyiqdə aparılır

- 17 MPa
- 5MPa
- 1 Pa
- 0,2 MPa
- 1,5MPa

205 Giləmeyvələrin preslənməsi zamanı alınan maye fazanın miqdarı nədən asılıdır

- sıxılmadan
- preslənmədən
- quruluşundan
- mayenin materialla əlaqəsindən
- qatılıqdan

206 Xəmirin həcmnin dəyişməsindən nə asılıdır

- qələvilikdən
- qaz qabarcıqlarının sıxılması və struktur quruluşun deformatsiyasından
- turşuluqdan
- təzyiqdən
- kleykovinadan

207 Yerdəyişmə gərginliyinin yerdəyişmə sürətinə olan nisbət nədir

- möhkəmlik
- plastik özlülük
- səmərəli özlülük
- plastiklik
- elastiklik

208 Daimi yük altında materialın fasiləsiz deformatsiya olunması necə adlanır

- adgeziya
- özlülük
- sürüşgənlik
- elastiklik
- tiksotropiya

209 Xəmirin struktur-mexaniki xarakteristikasının dəyişməsi hansı prosesə aiddir

- fiziki-kimyəvi
- kimyəvi
- fiziki
- istilik-fiziki
- biokimyəvi

210 Cismin formadəyişməyə müqavimət göstərməsi necə adlanır

- möhkəmlik
- sıxlıq
- plastiklik
- özlülük
- elastiklik

211 Materialın yük altında fasiləsiz deformasiya uğraması necə adlanır

- möhkəmlik
- axıcılıq
- adgeziya
- özlülük
- plastiklik

212 İlişmə qüvvəsi nəticəsində materialın səthləri arasında nə əmələ gəlir

- spesifik adgeziya
- tiksotropiya
- axıcılıq
- möhkəmlik
- mexaniki adgeziya

213 Aformasiyanın mexaniki rejimi nədən asılıdır

- elastiklikdən
- sürüşkənlikdən
- plastiklikdən
- gərginlikdən
- möhkəmlik həddindən

214 Axıcılığa əks olan kəmiyyət necə adlanır

- özlülük
- yapışqanlıq
- elastiklik
- plastiklik
- adgeziya

215 Membrandan müxtəlif sürətlə diffuziya edərək maddələrin ayrılması necə adlanır?

- membran elektolizi
- Mikrobiltasiya
- osmos
- dializ
- əks osmos

216 Həllədicinin membranın az qatılıqlı olan tərəfindən çox qatılıqlı məhlul olan tərəfinə keçməsi necə adlanır?

- Dializ
- membran elektrolizi
- qazların ayrılması
- əks osmos

Osmos

217 Elektrik sahəsinin təsiri altında həllolunmuş maddələrin membranından keçməsi neçə adlanır

- elektroosmos
- elektrodializ
- Plazmoforez
- Osmos
- əks osmos

218 Elektrik sahəsinin təsiri altında həllolunmuş maddələrin membrandan keçməsi necə adlanır

- elektroosmos
- elektrodializ
- plazmoforez
- osmos
- əks osmos

219 Həllədicinin membrandan keçməsi necə adlanır

- qazların ayrılması
- elektroosmos
- osmos
- əksosmos
- ultrafiltrasiya

220 Kolloid məhsulların təmizlənməsi, qatılaşdırılması zamanı hansı üsul tətbiq edilir

- ultrafiltrasiya
- əks osmos
- filtrasiya
- hiperfiltrasiya
- dializ

221 Ultrafiltrasiyadan nə üçün istifadə edirlər

- kolloid vəziyyətdə olan birləşmələrin çökdürülməsi üçün
- kolloid vəziyyətdə olan maddələrin artırılması üçün
- həll olmuş maddələrin süzülməsi üçün
- məhlulda həll olmuş yüksəkmolekullu maddələrin saxlanması üçün
- məhlulda həll olmuş maddələrin qatılaşdırılması üçün

222 Yarımkeçirici membran nəyə deyilir

- hüceyrənin xaricində
- hüceyrənin daxili qatına
- mitoxondriyə
- vakuola
- ribosoma

223 Dializ hansı üsula aiddir

- reoloji
- fiziki
- membran
- kimyəvi

biokimyəvi

224 Osmos hansı üsula aiddir

- texnoloji
- membran
- kimyəvi
- fiziki
- biokimyəvi

225 Ultrafiltrasiya hansı üsula aiddir

- reoloji
- membran
- fiziki
- kimyəvi
- biokimyəvi

226 Qazların ayrılması hansı üsula aiddir

- membran
- reoloji
- biotexnoloji
- kimyəvi
- fiziki

227 Qaz-mayə sistmində mübadilə nəyin hesabına baş verir

- buxarlanma hesabına
- aqreqat halın dəyişməsi hesabına
- istilik tutumu hesabına
- istilikötürmə hesabına
- istilik saxlama hesabına

228 Bioloji fəal duzların ayrılması hansı üsula aiddir

- reoloji üsula
- fiziki üsula
- membran üsuluna
- kimyəvi üsula
- biokimyəvi üsula

229 Möhkəmlik dərəcəsi asılı olaraq taralar hansılara bölünür

- plastik
- sərt, yarıyumşaq, yumşaq
- şüşə
- tənəkə
- taxta

230 Özlülüyə əks olan kəmiyyət necə adlanır

- elastiklik
- özlülük
- yapışqanlıq
- axıcılıq

- plastiklik

231 Materialların səthlərinin kontakt zamanı yaranan yapışma qüvvəsi necə adlanır

- tiksotropiya
 plastiklik
 axıcılıq
 yapışqanlıq
 adqeziya

232 İdeal elastiki cism kimə görə təyin edilir

- Pifaqora
 Quka
 Nyutona
 Sen-Venana
 Lomonosova

233 İdeal plastiki cism kimə görə təyin edilir

- Nyutona
 Lomonosov
 Eynşteyn
 Quka
 Sen-Venana

234 Buğdanın nəmliliyi hansı xassəyə aiddir

- kimyəvi
 bioloji
 mexaniki
 texnoloji
 bioloji

235 Buğdanın turşuluğu hansı xassəyə aiddir

- fiziki
 kimyəvi
 reoloji
 mexaniki
 texnoloji

236 Buğdanın küllülüü hansı xassəyə aiddir

- reoloji
 texnoloji
 mexaniki
 fiziki
 kimyəvi

237 Dönməz deformasiya nəticəsində cismin formadəyişməsi necə adlanır

- möhkəmlik
 plastiklik
 relaksasiya
 elastiklik

özlülük

238 Xarici qüvvə təsiri altında cismin forma dəyişməyə müqavimət göstərməsi necə adlanır

- özlülük
- yapışqanlıq
- elastiklik
- möhkəmlik
- plastiklik

239 Qida məhsullarının sıxlığı nəyə aiddir

- bioloji xassəyə
- fiziki xassəyə
- kimyəvi xassəyə
- texnoloji xassəyə
- reoloji xassəyə

240 Cismin formalaşması dönməz deformasiya nəticəsində necə adlanır

- sıxlıq
- özlülük
- relaksasiya
- plastiklik
- möhkəmlik

241 Cismin müəyyən həddən yuxarı deformasiyaya uğraması necə adlanır

- yerdəyişmə gərginliyi
- sıxlıq
- həddi gərginlik
- plastiklik
- möhkəmlik

242 Elektromaqnit radiasiya üçün enerji səviyyəsinin həddi nə qədərdir

- 16 Mev
- 10 Mev
- 8 Mev
- 5 Mev
- 12 Mev

243 Sürətləndirilmiş elektronlar üçün enerji səviyyəsinin həddi nə qədərdir

- 12 Mev
- 10 Mev
- 2 Mev
- 7 Mev
- 6 Mev

244 İnsan orqanizminə lazım olan enerji nə ilə daxil olur

- informasiya
- qida
- yuxu
- istirahət

əmək

245 Orqanizmdə vitaminlərin qismən çatışmamazlığı necə adlanır

- beri-beri
- hipovitaminoz
- avitaminoz
- hipervitaminoz
- vitaminoz

246 Orqanizmdə vitaminlərin artıqlığı necə adlanır

- E vitaminoz
- Hipervitaminoz
- Avitaminoz
- Hipovitaminoz
- D vitaminoz

247 Xammalın keyfiyyət göstəriciləri hansı qruplara bölünür

- fiziki, bioloji
- botaniki, fizioloji, orqanoleptiki, fiziki, bioloji, mexaniki, texnoloji
- orqanoleptiki
- mexaniki
- texnoloji

248 Xammallar neçə qrupa bölünür

- 20
- 8
- 12
- 2
- 5

249 Qidanın tərkibinə daxil olan üzvi maddələr hansılardır

- zülallar, yağlar, karbohidratlar
- vitaminlər, mineral maddələr
- su, fermentlər
- zülallar, mineral maddələr
- mikroelementlər, zülallar

250 Adekvat qida nəzəriyyəsi nəyə mənfi amil kimi baxmır

- mitsellərə
- göbələyə
- bakteriyalara
- viruslara
- faqlara

251 Soya bitkisinin tərkibində ən çox nə olur

- yağlar
- ferment
- sellüloza
- zülallar

vitaminlər

252 Soyutma zamanı məhsuldan nəmlik istisinin olmaması hansı üsula aiddir

- membran
 konvektiv və radiasiya
 sublimasiya
 faza çevrilməsi nəticəsində soyutma
 istilik keçiriciliyi

253 Dərinliyə nüfuz edən ionlaşdırıcı radiasiya çüasi hansıdır

- zet
 qamma
 alfa
 betta
 siqma

254 Aşağıdakılardan hansılar dərinliyə nüfuz edən ionlaşdırıcı radiasiya şüasına addır

- vita
 zet
 alfa
 betta
 qamma

255 İonlaşdırıcı şüalardan nə üçün istifadə edirlər

- pasterizasiya üçün
 cücərmənin qarşısını almaq üçün
 kiflənmənin qarşısını almaq üçün
 köhnəlmənin qarşısını almaq üçün
 fındaliziya üçün

256 Qida məhsullarının üzərində mikroorqanizmləri azaltmaq üçün hansı üsuldən istifadə edilir

- texnoloji
 ionlaşdırıcı və ultrabənövşəyi şüalandırma
 fiziki
 kimyəvi
 mexaniki

257 İstilik-fiziki xarakteristikalara hansılar aiddir?

- soyutma
 bişirmə
 qaynatma
 istilik tutumu, istilikkeçirmə, temperaturkeçirmə əmsalı
 dondurma

258 Temperaturun artması ilə qida məhsullarında nə baş verir

- istilik tutumu artır
 istikikeçirmə əmsalı azalır
 temperatur keçirmə azalır
 istilikkeçirmə əmsalı artır

istilik tutumu azalır

259 Temperatur keçirmə əmsalı hansı xassəni xarakterizə edir?

- imersiya
- qaynama
- sublimasiya
- karamelləşmə
- inersiya

260 Məhsulda baş verən fiziki dəyişikliklər nə ilə əlaqədardır?

- Tindalizasiya ilə
- maddələr mübadiləsilə
- Abioz prinsipilə
- Adsorbsiya ilə
- sublimasiya və rekristallaşma ilə

261 Bitki xammallarının hüceyrəsindən həll olan maddələrin ayrılması neçə mərhələdə gedir

- 11
- 12
- 8
- 2
- 16

262 Nişastanın ayrılması və yuyulması zamanı hansı avadanlıqdan istifadə olunur

- purifikatordan
- sürtkəcdən
- presləyicidən
- yuyucudan
- təmizləyicidən

263 Maddənin məhsulun bütün kütləsi ilə udulması necə adlanır

- sorbsiya
- absorbsiya
- hemosorbsiya
- adsorbsiya
- desorbsiya

264 Maddə və məhsul arasında kimyəvi əlaqə necə adlanır

- kapilyar kondensasiya
- xemosorbsiya
- absorbsiya
- adsorbsiya
- sorbsiya

265 Xammalda nəmliyin buxarlanma səthi hansı düsturla hesablanır

- $w=mg$
- $w/r=ks$
- $wr=k/s$
- $ws=rk$

wk=sr

266 Qida məhsullarının emalında duzdan istifadə hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- istilik-fiziki
- kimyəvi
- fiziki-kimyəvi
- fiziki
- biokimyəvi

267 Kapilyar viskozimetrdə nə təyin edilir

- axan mayenin qatılığı
- axan mayenin həcmi
- axan mayenin sıxlığı
- axan mayenin təzyiqi
- kapilyarın uzunluğu

268 Buğdanın isladılması neçə üsulla aparılır

- 4
- 10
- 2
- 8
- 3

269 Filtrasiya hansı üsula aiddir mikrobioloji

- kimyəvi
- mikrobioloji
- fiziki
- reoloji
- biotexnoloji

270 Mərkəzdənqaçma qüvvəsinin təsiri altında ayırma hansı üsula aiddir

- reoloji
- bioloji
- kimyəvi
- fiziki
- biotexnoloji

271 Buğdanın səthi hansı üsulla təmizlənir

- mikrobioloji
- quru və yağ
- kimyəvi
- fiziki
- biokimyəvi

272 Dənli bitkilər sortlaşdırma üçün nə edilir

- anbarda saxlanılır
- qurudulur
- nəmləndirilir
- dondurulur

püskürdülür

273 Qida məhsullarının yuyulması hansı əməliyyatdır

- kimyəvi
- reoloji
- biokimyəvi
- texnoloji
- fiziki

274 Dispers fazaya hansılar aiddir

- emulsiya
- qaz
- bərk, maye
- toz
- köpük

275 Qida məhsullarının təmizlənməsində hansı üsullardan istifadə edirlər

- sterilizasiya
- yuma
- ekstraksiya, filtrasiya, çökdürmə
- isladılma
- qaynatma

276 Şəkər çuğundurundan şəkərin alınması prosesi necə adlanır

- sıxma
- ekstraksiya
- filtrasiya
- çökdürmə
- presləmə

277 Hansı təmizləmə üsulları məlumdur

- texnoloji
- bioloji
- fiziki, fiziki-kimyəvi
- reoloji
- biokimyəvi

278 Qida suspenziyasının təmizlənməsinin fiziki üsullarına hansılar aiddir

- sterilizasiya
- çökdürmə, filtrasiya, mərkəzdənqaçma qüvvəsinin təsiri ilə ayırma
- sıxma
- ekstraksiya
- presləmə

279 Maddənin məhsulun səthi ilə udulması necə adlanır

- kondensasiya
- adsorbsiya
- absorbsiya
- desorbsiya

hemosorbsiya

280 Maddənin cisim və ya məhsulun səth qatından ətraf mühitə keçmə prosesi necə adlanır

- xemosorbsiya
 desorbsiya
 absorbsiya
 adsorbsiya
 sorbsiya

281 Neçə duzlanma üsulu var

- 15
 3
 7
 12
 10

282 Meyvə və tərəvəzlərin qurudulmasında hansı üsuldan istifadə edilir

- kontakt
 dehidrokonservləşdirmə
 kadiasiya
 konvektiv
 osmatik

283 Xırdalanma prosesi hansı istehsal sahəsinə aiddir

- mexaniki-istilikfiziki
 istilik-fiziki
 qıcqırtma
 kimyəvi
 fiziki

284 Diffuziya prosesi hansı istehsal sahəsinə aiddir

- mexaniki
 qıcqırtma
 kimyəvi
 istilikfiziki
 fiziki-kimyəvi

285 Maye yarımfabrikatların neçə təmizlənmə üsulu məlumdur

- 16
 1
 3
 7
 12

286 Qida məhsullarının emalında şəkərdən istifadə hansı konservləşdirmə üsülünə aiddir

- fiziki-kimyəvi
 istilik-fiziki
 biokimyəvi
 kimyəvi

fiziki

287 Buğda dəninin sorbsiyası hansı xassəsinə aiddir

- fiziki
 texnoloji
 mikrobioloji
 biotexnoloji
 kimyəvi

288 Qida məhsullarının ölçüsü nəyə aiddir

- bioloji xassəyə
 fiziki
 kimyəvi xassəyə
 texnoloji xassəyə
 reoloji xassəyə

289 Qida məhsullarının optiki xassəsinə nə aiddir

- rəngi
 möhkəmliyi
 elastikliyi
 dadı
 iyi

290 Məhsulun səthi ilə maddənin udulması necə adlanır

- absorbsiya
 rektifikasiya
 hemosorbsiya
 deforbsiya
 adsorbsiya

291 Maddə ilə məhsul arasında əlaqə necə adlanır

- absorbsiya
 rektifikasiya
 sorbsiya
 xemosorbsiya
 adsorbsiya

292 Maddənin məhsulun səth qatından ətraf mühitə ötürülməsi necə adlanır

- adsorbsiya
 sorbsiya
 desorbsiya
 xemosorbsiya adsorbsiya
 absorbsiya

293 Qida sənayesində məhsullar tənzimləndikdə hansı üsuldan istifadə olunur

- isladılma
 pasterizasiya
 qaynatma
 filtrasiya

yuma

294 Çökdürmə hansı üsula aiddir

- reoloji
 fiziki
 kimyəvi
 biotexnoloji
 bioloji

295 Mayələrin təmizlənməsi üçün hansı prosesdən istifadə edilir

- fermentasiya
 sıxma
 absorbsiya
 adsorbsiya
 presləmə

296 Hansı ferment oksidləşdirici-reduksiyaedici reaksiyaları kataliz edir

- liqaza
 liaza
 izomeraza
 oksireduktaza
 transferaza

297 Qocalmış mayalar nəyə malikdirlər

- ribosoma
 parçalanmaya
 tənəffüsə
 neterogen sitoplazma, qalınlaşmış qlaf
 tumurcuqlanmaya

298 Amilolitik fermentlər hansı temperaturda yüksək aktivliyə malikdirlər

- 50°C
 68°C
 25°C
 35°C
 32°C

299 Nişastanın neçə faizini amilaza təşkil edir

- 55-60%
 17-24%
 10-12%
 75%
 35%

300 Nişastanın neçə faizini amilopektin təşkil edir

- 60%
 25%
 90%
 78-83%

48%

301 Mayaların optimal temperaturu nə qədərdir

- 18-20°C
- 10-12°C
- 12-17°C
- 45-50°C
- 22-30 °C

302 Aşağı qıvcırma mayalarının optimal qıvcırma temperaturu nə qədərdir

- 30-32°C
- 6-8°C
- 12°C
- 16-18°C
- 20-27°C

303 Yuxarı qıvcırma mayalarının optimal qıvcırma temperaturu nə qədərdir

- 6-8°C
- 18-20°C
- 2-4°C
- 8-10°C
- 12-15°C

304 Qıvcırdılan mühitin normal şəraitində nə qədər hüceyrə tumurcuqlayır

- 5%
- 70%
- 10%
- 30%
- 20%

305 Fermentlər hansı spesifik xüsusiyyətlərə malikdirlər

- liqaza
- mütləq, qrup, sterokimyəvi spesifikliyə malik
- dəyişgən, sadə spesifikliyə malik
- mürəkkəb spesifikliyə malik
- beş komponentli

306 Aşağıdakılardan hansı ferment mürəkkəb efirləri parçalayırlar

- hidrolaza
- transferaza
- neoluktaza
- kalaktaza
- proteinaza

307 Ozon qazı hansı xassəyə malikdir

- antiseptik
- oksidləşdirici və dezinfeksiyaedici
- bakterisid
- antifunqin

mutant

308 Ozonlaşdırma hansı müddətdə aparılır

- 1-6 saat
 5-7 saat
 7 saat
 2 saat
 10-48 saat

309 Məhsulun fermentativ xarab olmasının qarşısının alınması üçün məhsul neçə dərəcəyə qədər emal edilir

- 50°C
 10-20°C
 20-30°C
 40°C
 80-100°C

310 Fosfor turşusunun ayrılması ilə sintez reaksiyasını hansı ferment kataliz edir

- liqaza
 oksireduktaza
 hidolaza
 transferaza
 izomeraza

311 Bitki mənşəli fermentlər üçün optimal temperatur nə qədərdir

- 120 °C
 10°C
 25 °C
 40 °C
 50-60 °C

312 Qida məhsulları istehsalında əsas neçə növ qıvcırmadan istifadə edilir

- 3
 18
 15
 12
 8

313 Şərab inkişafının neçə mərhələsi mövcuddur

- 4
 5
 1
 2
 3

314 Suyun iştirakı olmadan baş verən bioloji reaksiyaları hansı ferment kataliz edir

- izomeraza
 hidrolaza
 liqaza

- transferaza
- liaza

315 Qida məhsullarının emalında turşutma hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- istilik-fiziki
- fiziki
- biokimyəvi
- kimyəvi
- fiziki-kimyəvi

316 Xəmirə əlavə edilən reduksiyaediciyə ona necə təsir edir

- qıcırma
- zəiflədir
- gücləndirir
- möhkəmlədir
- turşudur

317 Polipeptidlərin parçalanmasını hansı ferment kataliz edir

- liqaza
- lipaza
- transferaza
- proteaza
- izomeraza

318 Transferaza fermenti nəyi kataliz edir

- liqaza reaksiyasını
- bir maddənin molekulundan digərinə keçmə reaksiyasını
- oksidləşdirici-reduksiyaedici reaksiyanı
- hidroliz reaksiyasını
- izomerizasiya reaksiyasını

319 Göbələklərdən alınmış alfa amilaza öz aktivliyini hansı temperaturda itirir

- 12°C
- 45°C
- 20°C
- 35°C
- 68°C

320 Nişastanın rənginin dəyişməsi hansı temperaturda başlayır

- 75-80°C
- 115-120°C
- 90-95°C
- 25-30°C
- 48-62°C

321 Askorbinaza fermenti neçə komponentdən ibarətdir

- 18
- 2
- 5

- 8
- 11

322 Qida məhsulları texnologiyasında neçə növ tənəffüsdən istifadə olunur

- 12
- 2
- 4
- 6
- 9

323 Aerob tənəffüsdən harada istifadə olunur

- konserv istehsalında
- spirt istehsalında
- terment preparatları istehsalında
- bitki yağı istehsalında
- şərab istehsalında

324 Anaerob tənəffüsdən harada istifadə olunur

- qənnadı istehsalında
- spirt istehsalında
- terment istehsalında
- nişasta istehsalında
- şəkər istehsalında

325 Anaerob tənəffüs hansı istehsalata aiddir

- kimyəvi
- qıcqırtma
- fiziki
- mexaniki
- istilik-fiziki

326 Şəkər istehsalı hansı istehsalata aiddir

- kimyəvi
- qıcqırtma
- fiziki-kimyəvi
- mexaniki
- istilik

327 Canlı orqanizm tərəfindən yaradılan və maddələr mübadiləsini tənzimləyən maddə necə adlanır

- hidrogen
- ferment
- karbohidrat
- vitamin
- karbon

328 Oksidləşmə-reduksiyaetmə reaksiyalarını vəetalix edən ferment hansıdır

- liaza
- izomeraza
- transferaza

- liqaza
- hidrolaza

329 Suyun iştirakı ilə hidroliz reaksiyalarını həyata keçirən ferment hansıdır

- izomeraza
- hidrolaza
- liaza
- liqaza
- transferaza

330 İzomerizasiya reaksiyalarını kataliz edən ferment hansıdır

- hidrolaza
- liaza
- transferaza
- izomeraza
- liqaza

331 Mayaların inkişafı neçə fazadan ibarətdir

- 18
- 8
- 4
- 1
- 16

332 Mayalar nəyə aiddir

- faqlara
- fakultativ anaeroblara
- fakultativ aeroblara
- bakteriyalara
- viruslara

333 Fermentativ proseslərə hansı aiddir

- ərimə
- süs və üyüdülmə
- donma
- qaynama
- tənəffüs

334 Çörəkbişirmə sənayesində hansı fermentlərdən istifadə edilir

- liqaza
- amilolitik
- proteolitik
- histolitik
- transferaza

335 Spirt mayaları nəyi qıtcırdır

- mineral maddələri
- karbon qazını
- karbohidrat

- vitamini
- zülali

336 Çörəkbişirmə mayaları hansı formada olur

- spiralvari
- ovalvari
- Romb
- dördbucaq
- düzbucaq

337 Qıçırma prosesində oksidləşdirici fermentlərdə nə baş verir

- dayanır
- aktivliyi azalır
- aktivliyi artır
- hidroliz olur
- parçalanır

338 Kimyəvi tərkibinə görə fermentlər neçə qrupdan ibarətdir

- 16
- 2
- 4
- 8
- 12

339 Bir komponentli, iki komponentli qruplar aşağıdakılardan hansılara aiddir

- vitaminlər
- fermentlər
- zülallar
- aminturşuları
- lipidlər

340 Spesifikliyinə görə fermentlər neçə qrupdan ibarətdir

- 18
- 1
- 3
- 2
- 8

341 Fermentlər kimyəvi tərkibinə görə hansı qruplara bölünür

- dörd komponentli
- bir komponentli, iki komponentli
- üç komponentli
- səkkiz komponentli
- bir komponentli

342 İzomeraza nəyi kataliz edir

- liazanı
- izomerizasiya reaksiyalarını
- liqazanı

- transferazanı
- hidrolazanı

343 Transferaza nəyi kataliz edir

- hidrolazanı
- liqazanı
- oksidləşmə-reduksiyaetmə reaksiyasını
- izomerazanı
- liazanı

344 Mayalı xəmirədə əsas rolu hansı qıvcırma oynayır

- süd turşusu
- limon turşusu
- qarışqa turşusu
- sirkə turşusu
- spirt

345 Fermentlər neçə sinifə bölünür

- 7
- 6
- 8
- 12
- 1

346 Spirt qıvcırması hansı prosesə aiddir

- texnoloji
- biokimyəvi
- kimyəvi
- reoloji
- fiziki

347 Suyun qaynama temperaturuna yaxın temperaturda emal necə adlanır

- kalibrlemə
- pörtmə
- qaynama
- isidilmə
- ekstraksiya

348 Mayalar neçə fazada inkişaf edirlər

- 20
- 8
- 4
- 12
- 16

349 Oksidləşdirici-reduksiyaedici reaksiyaları hansı ferment kataliz edir

- liaza
- oksireduktaza
- transferaza

- izomeraza
- liqaza

350 Bir maddənin molekulunda digərinə keçmə reaksiyasını hansı ferment kataliz edir

- liqaza
- hidrolaza
- transferaza
- liaza
- izomeraza

351 Suyun iştirakı ilə hidroliz reaksiyasını hansı ferment yerinə yetirir

- liqaza
- oksireduktaza
- liaza
- hidrolaza
- izomeraza

352 İzomerizasiya reaksiyasını hansı ferment kataliz edir

- oksireduktaza
- izomeraza
- transferaza
- liaza
- liqaza

353 Ali spirtlər qıvcırma prosesində nə ilə sintez olunur

- maya ilə
- karbohidratlarla
- fermentlə
- şərabla
- vitaminlə

354 Göbələk kulturasından ferment preparatları hansı yolla alınır

- filtrlənmə
- ekstraksiya
- diffuziya
- rafinasiya
- çökdürmə

355 Qida məhsullarının emalında isladılma hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- istilik-fiziki
- fiziki
- biokimyəvi
- kimyəvi
- fiziki-kimyəvi

356 Xəmirin temperaturunyn dəyişməsi hansı prosesə aiddir

- mikrobioloji
- fiziki
- kimyəvi

- biokimyəvi
- fiziki-kimyəvi

357 Fermentlərin təsirini nə tənzimləyir

- karbohidratlar
- turşular
- fermentlər
- vitaminlər
- mineral maddələr

358 Zülalların osmotik şişməsi hansı prosesə aiddir

- biokimyəvi
- kimyəvi
- fiziki
- kolloid
- biofiziki

359 Sənayedə spirt qızcırması hansı prosesə əsaslanır

- reoloji
- biokimyəvi
- kimyəvi
- fiziki
- texnoloji

360 Buğdada mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti hansı xassəyə aiddir

- fiziki
- texnoloji
- reoloji
- fizioloji
- mexaniki

361 Qida xammallarının mikroorqanizmlərin təsiri ilə itkisi hansı itkilərə aiddir

- istilik-fiziki
- fiziki
- bioloji
- kimyəvi
- fiziki-kimyəvi

362 Qida məhsullarının yaşıl çürüməyə nə səbəb olur

- Bacillus bakteriyası
- Botrytis cinera göbələyi
- Trichoderma göbələyi
- Penicillium italicum göbələyi
- Clostridium göbələyi

363 Cladosporium göbələyinə nə deyilir

- bakteriya
- tarla kifləri
- saxlanma kifləri

- anbar kifləri
- saprofitlə

364 Penicillium göbələyinə nə deyilir

- bipolaris
- tarla kifləri
- saxlanma kifləri
- anbar kifləri
- ascohitə

365 Unda küllülük çox olduqda nə baş verir

- unun nəmliyi yüksək olur
- unun rəngi tünd olur
- kleykovina güclü olur
- zülal pıxtalaşır
- endosperm zəif olur

366 Bakteriyalar kiflər hansı mühitdə yaxşı inkişaf edirlər?

- acı
- neytral
- qələvi
- turş
- şirin

367 Xammal emalı neçə qrupa bölünür

- 1
- 2
- 3
- 5
- 8

368 Tərəvəzlər neçə qrupa bölünür

- 20
- 8
- 6
- 12
- 16

369 Kimyəvi tərkibinə görə toxumlar hansılara bölünür

- 6
- 3
- 7
- 10
- 12

370 Məhsulun səthindəki mikrofloranı azaltmaq üçün hansı üsullar tətbiq edilir

- texnoloji
- fiziki
- mexaniki

- mikrobioloji
- ionlaşdırıcı və ultrabənövşəyi şüalardan

371 Həqiqi hüceyrə anabiozu nə vaxt baş verir

- hidroliz olunduqda
- isidildikdə
- su buza çevrilir, karbon qazı və oksigeni bərk hala çevirir
- qaynadıldıqda
- parçalandıqda

372 Mikroorqanizmlərin məhsulları zədələmə qabiliyyəti hansı xassələrlə müəyyən edilir

- çoxalma qabiliyyəti ilə
- aqresivlik, patogenlik
- qidalanma qabiliyyəti ilə
- qalma qabiliyyəti ilə
- texnoloji qabiliyyəti ilə

373 Parazitlik edən mikrobu xəstəlik törətmə qabiliyyəti hansı xassəyə aiddir

- texnoloji xassəyə
- aqresivlik xassəsinə
- patogenlik xassəsinə
- virulentlik xassəsinə
- patoloji xassəsinə

374 Mikroorqanizmlərin bitkidə patoloji proseslər yaradaraq ziyan vermə qabiliyyəti hansı xassəyə aiddir

- texnoloji xassəsinə
- patogenlik xassəsinə
- aqresivlik xassəsinə
- virulentlik xassəsinə
- mikrobioloji xassəsinə

375 Qida məhsullarına mikroorqanizmlər təsir etdikdə son mərhələdə nə baş verir

- hüceyrənin məhvi
- keyfiyyətin yüksəldilməsi
- fiziki tərkibin dəyişməsi
- kimyəvi tərkibin dəyişməsi
- saxlanma müddətinin uzadılması

376 Un üyütmə xassəsi nə ilə müəyyən edilir

- dənin ayrılması ilə
- dənin üyüdülmə qabiliyyəti ilə
- dənin şişməsi ilə
- dənin xırdalanması ilə
- dənin parçalanması ilə

377 Toksikoinfeksiyon xəstəliklərin yaranmasına nə səbəb olur

- ferment
- patogen mikroorqanizmlər

- etil spirti
- karbohidrat
- zülal

378 Tarla kifləri hansı göbələklərə deyilir

- Ascochyta
- Basillus
- Alternaria, Cladosporium
- Asperqillus
- Mucor

379 Saxlanma kifləri hansı şöbələklərə deyilir

- Bipolaris
- Penisillium, Mucor
- Ascochyta
- clostridium
- Alternaria

380 Pseudomonas chlororaphia coli üçün optimal temperatur neçə °C-dir

- 25°C
- 70°C
- 100°C
- 2 °C
- 10°C

381 Aktiv turşuluğa görə qida məhsulları neçə qrupa bölünür?

- 12
- 2
- 8
- 4
- 7

382 Optimal saxlanma rejimi nədən asılıdır

- məhsulun nəmliyindən
- saxlanma müddətindən
- hüceyrənin vəziyyətindən
- sitoplazmadan
- soyutma temperaturundan

383 Havanın optimal hərəkət sürəti nəyi təmin edir

- azotu
- temperaturun, qaz tərkibinin bərabərliyini və stabilliyini
- nəmliyi
- oksigeni
- karbonu

384 əsas mübadilə enerjisi qadınlar üçün nə qədərdir

- 1200 kkal
- 1400 kkal.

- 1700 kkal.
- 800 kkal.
- 7000 kkal

385 Qarışıq qidalanmada əsas mübadilə neçə faiz yüksəlir

- 5%
- 3%
- 6%
- 8%
- 10-15%

386 Qlikogen hansı orqanda toplanır

- mədədə
- ürəkdə
- böyrəkdə
- öddə
- qaraciyərdə

387 Nişasta kimyəvi tərkibinə görə nədən ibarətdir

- transferazadan
- zimazadan
- liqazadan
- amilaza və amilopektindən
- amilazadan

388 Nişastanın dekstrinləşmə dərəcədəsi nə qədərdir

- 120°C
- 100°C
- 90°C
- 70°C
- 160°C

389 Yüksək molekullu sistemlər neçə qrupa bölünür

- 2
- 14
- 12
- 8
- 5

390 Qidanın tərkibinə daxil olan maddələr neçə qrupa bölünür

- 7
- 12
- 8
- 2
- 1

391 Aşağı temperaturun köməyi ilə xammallar mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyətinin ləngiməsinə əsaslanan üsul hansı prinsipə əsaslanır?

- xemobioz

- anabioz
- abioz
- bioz
- çenanabiz

392 Temperatur şoku nəyə deyilir

- temperaturun kəskin şəkildə sürətlə düşməsinə
- temperaturun qalxmasına
- biokimyəvi proseslərin artmasına
- maddələr mübadiləsinin saxlanması
- maddələr mübadiləsinin yaxşılaşdırılması

393 Məhsulun soyudulması üsulu neçə qrupa bölünür

- 9
- 14
- 1
- 3
- 7

394 Soyutma zamanı vakuum əmələgətirmə prosesindən istifadə edilən hansı üsuldur

- membran
- konvektiv
- istiliyin faza çevrilməsi yolu ilə ayrılma
- radiasiya
- sublimasiya

395 Qida məhsullarının xarab olmasının qarşısını almaq üçün təmizlənmiş mikroorqanizmlərin əlavə edilməsi hansı üsula aiddir

- texnoloji
- bioloji
- kimyəvi
- fiziki
- mikrobioloji

396 Dondurulma nə üçün tətbiq olunur

- şəffaflaşdırmaq üçün
- məhsulları uzun müddətə saxlamaq üçün
- məhsulların tez istifadə olunması üçün
- toxuma daxilində nəmliyi saxlamaq üçün
- qurutmaq üçün

397 Qida məhsullarının uzun müddətə saxlamaq üçün hansı üsuldən istifadə edilir

- yoğrulma
- dondurma
- qaynatma
- isitmə
- qurutma

398 Aşağı temperaturda konservləşdirmə neçə üsulla həyata keçirilir

- 15
- 3
- 2
- 7
- 11

399 Aşağı temperaturda konservləşdirməyə hansılar aiddir

- qaynama
- əritmə
- soyutma, dondurma
- isinmə
- pasterizə edilmə

400 Aşağıdakılardan hansı konservantdır

- antikristallizator
- sorbin
- etil spirti
- aseton
- autibiotik

401 Antibiotiklə konservləşdirməyə əsaslanır

- qıcırma xassəsinə
- bakterial xassəyə
- antifunqin xassəyə
- antiseptik xassəyə
- matak xassəyə

402 Mayaların həyat fəaliyyətinə nə təsir göstərir

- nişasta
- temperatur, pH mühit, tərkibi
- yağlar
- vitaminlər
- su

403 Qida məhsullarının çürüməsi hansı prosesə aiddir

- kimyəvi
- texnoloji
- biokimyəvi
- mikrobioloji
- mexaniki

404 Qida məhsullarının qıcırması hansı prosesə aiddir

- bioloji
- mikrobioloji
- mexaniki
- kimyəvi
- fiziki

405 Nəyin təsiri altında toksik təsirli xəstəliklər baş verir

- fermentin
- patogen mikroorqanizmlər
- havanın
- suyun
- karbohidratın

406 Qida məhsullarının emalı prosesi hansı xassəyə aid edilir

- reoloji
- texnoloji
- kimyəvi
- fiziki
- biotexnoloji

407 Qida sənayesində turşutma hansı emal üsuluna əsaslanır

- reoloji
- fiziki
- texnoloji
- biokimyəvi
- kimyəvi

408 Qida məhsullarının sterilizasiyası neçə emal üsulu ilə həyata keçirilir?

- 12
- 2
- 5
- 8
- 9

409 Qablaşdırıcı materialın sterilizasiyası neçə üsulla aparılır?

- 14
- 3
- 7
- 9
- 10

410 Radiasiya üsulu hansı şüalarla aparılır?

- Zet
- Alfa
- Qamma
- Betta
- Siqma

411 Qida məhsullarının sterilizasiya pasterilizasiya hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- bioloji
- fiziki
- mikrobioloji
- texnoloji
- kimyəvi

412 Sterilizasiya və pasterilizasiya üsulları hansı prinsipə əsaslanır

- xemobioz
- abioz
- anabioz
- abioz və anabioz
- çenoanabioz

413 Qida məhsullarının aşağı temperaturda saxlanması hansı prinsipə əsaslanır

- xemobioz
- bioz
- abioz
- anabioz
- çenoanabioz

414 Mikroorqanizmlərin ultrabənövşəyi şüalara həssaslığına hansı amillər təsir göstərir

- rektifikasiya
- temperatura, pH, emal müddəti
- səthi aktiv maddələr
- tənzimləyici maddələr
- fındalyasiya

415 Yüksək dozada pasterizasiya necə adlanır

- radapterizasiya
- radurizasiya
- fındalizasiya
- pasterizasiya
- sterilizasiya

416 Askorbin turşusundan dehidroaskorbi turşusunun əmələ gəlməsi nəyin hesabına baş verir

- fiqaza fermentinin
- askporbinaza fermentinin
- tranferaza fermentinin
- askorbin turşusunun
- nikotin turşusunun

417 Mayalarda laqtaza zamanı nə mənimsənilir

- yod
- karbohidrat
- fosfor, azotlu birləşmələr
- vitamin
- pektin

418 Hansı fazada karbohidrat spirt və karbon qazına çevrilir

- parçalanma
- loqaritmik
- laqvaza
- stasionar
- sönmə

419 Hansı fazada hidrolitik və sintetik proseslər başa çatır

- sönmə
- parçalanma
- loqtaza
- loqaritmik
- stasionar

420 Fermentdə temperatur artdıqca nə baş verir

- fermentlər azalır
- aktivlik artır
- aktivlik azalır
- katabalizm baş verir
- fermentlər artır

421 Nişastanın şəkərləşməsinə nə təsir edir

- transferaza
- amilopektin fermentləri
- protejlitik fermentlər
- karbohidratlar
- proteinaza

422 Amilopektin yodla hansı rəngə çalır

- qara
- qırmızı-bənövşəyi
- yaşıl
- mavi
- sarı

423 Şəkərin qatılığının yüksəlməsi mayalara necə təsir edir

- bakterisid
- qırcırmanı zəiflədir
- qırcırmanı sürətləndirir
- hüceyrəni parçalayır
- hidroliz olunur

424 Mayalar neçə sinifə bölünür

- 2
- 6
- 4
- 5
- 3

425 Qida sənayesi istehsalında neçə əsas qırcırma növündən istifadə olunur

- 11
- 3
- 8
- 12
- 16

426 Qida sənayesində əsas hansı qırcırma növündən istifadə olunur

- qarışqa turşusuna qıçqırma
- kəhraba turşusuna qıçqırma
- spirt, süd, yağ turşularına qıçqırma
- limon turşusu qıçqırma
- sirkə turşusuna qıçqırma

427 Qıçqırma prosesində mayalarla nə sintez olunur

- zülal
- ali spirtlər
- karbon qazı
- hidrogen
- azot

428 Fermentlər spesifikliyinə görə neçə qrupa bölünür

- 25
- 12
- 8
- 3
- 6

429 Turşutma hansı emal üsuluna aiddir

- reoloji
- biokimyəvi
- kimyəvi
- fiziki
- biotexnoloji

430 Konservləşdirmə üsulu neçə qrupa bölünür

- 12
- 1
- 2
- 3
- 8

431 Zülal və polipeptidlərin parçalanması nə kataliz edir

- liqaza
- proteaza
- lipaza
- izomeraza
- transferaza

432 Mayanın hazırlanması hansı istehsal sahəsinə aiddir

- qıçqırma istehsalına
- fiziki-kimyəvi istehsala
- mexaniki istehsala
- istilikfiziki istehsala
- kimyəvi istehsala

433 Xəmirə əlavə edilən oksidləşdiricilər ona necə təsir edir

- qatılaşıdır
- yumşaldır
- möhkəmlədir
- qıcırır
- turşudur

434 Pivə solodunun hazırlanması neçə mərhələdən ibarətdir

- 30
- 8
- 16
- 20
- 24

435 Yüksək nəmliyə malik məhsullar hansı üsulla qurudulur

- radiasiyalı
- kontakt
- vakuum
- konvektiv
- püskürtmə

436 Mürəkkəb efirlərin parçalanmasının kataliz edən hansı fermentlərdir

- katalaza
- hidrolaza
- reduktaza
- transferaza
- proteinaza

437 Bitki məhsullarında olan nişasta kimyəvi tərkibinə görə nədən ibarətdir

- zimazadan
- amilaza və amilopektin
- amilazadan
- transferazadan
- liqazadan

438 Mannano-protein kompleksi harada yerləşir

- endospermədə
- hüceyrənin xarizi qatında
- hüceyrənin daxilində
- vakuolda
- ribosomda

439 Bunlardan hansı qurutma üsullarına aiddir

- nəmləndirmə
- konservləşdirmə
- konvektiv, sublimasiya
- şüalandırma
- qaynatma

440 Mayalarda hansı fazada fosfor, azotlu birləşmələr mənimsənilir

- sonuncu
- laqfazada
- loqatifmik
- stasionar
- ölüm

441 Mayalarda hansı fazada karbohidrat spirt və karbon qazına çüvrilir

- V fazada
- loqaritmik fazada
- laqfazada
- stasionar fazada
- heç birində

442 Hidrolaza fermenti nəyi kataliz edir

- liqaza reaksiyasını
- suyun iştirakı ilə hidroliz reaksiyasını
- bir maddənin molekulundan digərinə keçmə reaksiyasını
- izomerizasiya reaksiyasını
- oksidləşdirici-reduksiyaedici reaksiyanı

443 Liqaza fermenti nəyi kataliz edir)

- bir maddənin molekulundan digərinə keçmə reaksiyasını
- oksidləşdirici-reduksiyaedici reaksiyanı
- fosfor turşusunun ayrılması ilə sintez reaksiyasını
- hidroliz reaksiyanı
- izomerizasiya reaksiyasını

444 Kobalamin vitamininə gündəlik tələbat nə qədərdir

- 3 mkq
- 24 mkq
- 100 mkq
- 40 mkq
- 8 mkq

445 Aşağıdakılardan hansılar əvəz olunan amin turşularına aiddir

- qlisin
- lizin
- metionin
- histidin
- prolin

446 Amilopektin fermentləri nəyə təsir edir

- transferazaya
- nişastanın şəkərləşməsinə
- proteolitik fermentlərə
- proteinazaya
- amilolitik fermentlərə

447 Flavonlar nəyə deyilir

- rəngli heterosiklik birləşməyə
- Rəngsiz heterosiklik birləşməyə
- xlorofilə
- melanoidə
- antosianlara

448 Nəyin əmələ gəlməsi ilə monoşəkərlər parçalanır

- fruktozanın
- anhidridin
- qlükozanın
- rafinazanın
- fermentin

449 Dianhidrid izosaxaraza nə vaxt əmələ gəlir

- fruktoza qızdırıldıqda
- qlükoza qızdırıldıqda
- mannoza qızdırıldıqda
- anhidrid qızdırıldıqda
- saxarin qızdırıldıqda

450 Aşağıdakılardan həll olan zülallara hansılar aiddir

- albuminlər
- histonlar
- qlobulinlər
- prolaminlər
- qlütelinlər

451 Aşağıdakıların keratin hansı zülallara aiddir

- qlikoproteidlərə
- mürəkkəb
- sadə
- həll olmayan
- həll olan

452 Aşağıdakılardan hansılar amin turşularına qədər parçalanır

- yağlar
- karbohidratlar
- vitaminlər
- zülallar
- mineral maddələr

453 Aşağıdakılardan hansılar əvəz olunmayan amin turşularına aiddir

- histidin
- alanin
- qlisin
- metionin
- prolin

454 əvəzolunmayana amin turşularına hansılar aiddir

- triptofan
- lizin
- qlisin
- alanin
- histidin

455 Aşağıdakılardan alanin hansılara aiddir

- mürəkkəb zülallara
- əvəz olunmayan amin turşularına
- əvəz olunan amin turşularına
- vitaminlər
- zülallara

456 Histidin hansılara aiddir

- karbohidratlara
- mürəkkəb zülallara
- əvəz olunan amin turşularına
- əvəz olunmayan amin turşularına
- sadə zülallara

457 Zülalların parçalanmasını hansı ferment kataliz edir

- izomeraza
- proteaza
- lipaza
- liqaza
- transferaza

458 Aşağıdakılardan sorbin hansılara aiddir

- əvəz olunmayan amin turşularına
- zülalə
- vitaminə
- konservanta
- əvəz olunan amin turşularının

459 Nikotin turşusuna sutkalıq tələbat nə qədərdir

- 110 mq
- 5 mq
- 90 mq
- 25 mq
- 80 mq

460 Fosfoproteid aşağıdakılardan hansına aiddir

- mürəkkəb zülallara
- sadə zülallara
- vitaminlərə
- amin turşularına
- lipidlərə

461 Qlikoproteid aşağıdakılardan hansına aiddir

- mürəkkəb zülallara
- karbohidratalara
- yağlara
- amin turşularına
- lipidlərə

462 Alanin aşağıdakılardan hansına aiddir

- lipidlərə
- sadə zülallara
- əvəz olunmayan amin turşularına
- mürəkkəb zülallara
- əvəz olunan amin turşularına

463 Asparqin aşağıdakılardan hansına aiddir

- lipidlərə
- sadə zülallara
- əvəz olunmayan amin turşularına
- mürəkkəb zülallara
- əvəz olunan amin turşularına

464 Prolin aşağıdakılardan hansına aiddir

- lipidlərə
- sadə zülallara
- əvəz olunmayan amin turşularına
- mürəkkəb zülallara
- əvəz olunan amin turşularına

465 Sterin aşağıdakılardan hansına aiddir

- lipidlərə
- sadə zülallara
- mürəkkəb zülallara
- əvəz olumayan amin turşularına
- əvəz olunan amin turşularına

466 Tirozin aşağıdakılardan hansına aiddir

- yağlara
- sadə zülallara
- əvəz olunan amin turşularına
- mürəkkəb zülallara
- əvəz olumayan amin turşularına

467 Histidin aşağıdakılardan hansına aiddir

- lipidlərə
- əvəz olunan amin turşularına
- əvəz olumayan amin turşularına
- sadə zülallara
- mürəkkəb zülallara

468 Metionin aşağıdakılardan hansına aiddir

- yağlara
- əvəz olunan amin turşularına
- əvəz olumayan amin turşularına
- sadə zülallara
- mürəkkəb zülallara

469 Aşağıdakılardan nişasta nəyə aiddir

- polisaxaridlərə
- tetrasaxaridlərə
- trisaxaridlərə
- monosaxridlərə
- disaxaridlərə

470 Qlikogen aşağıdakılardan hansına aiddir

- tetrasaxaridlərə
- polisaxaridlərə
- disaxaridlərə
- monosaxaridlərə
- triosaxaridlərə

471 Aşağıdakılardan dekstran nəyə aiddir

- monosaxaridlərə
- nişastaya
- fermentlərə
- həzm olunmayan karbohidratalara
- həzm olunan karbohidratalara

472 Aşağıdakılardan kamediyə nəyə aiddir

- həzm olunmayan karbohidratalara
- fermentlərə
- monosaxaridlərə
- həzm olunan karbohidratalara
- disaxaridlərə

473 Hidratlaşmanın sürətlənməsinə nə təsir göstərir

- vitaminlər
- karbohidratlar
- turşular
- fermentlər
- mineral maddələr

474 B5 vitamini kimyəvi tərkibinə görə nədən ibarətdir

- rutindən
- alfa-alanindən
- betta-alanindən
- amin turşusundan
- dimetiloksi yağ turşusu və betta-alanindən

475 Orqanizmdə xora xəstəliyinin qarşısını alan vitamin hansıdır

- rutin
- askorbin turşusu
- vitaminəbənzər maddəni
- riboflavin
- piridoksin

476 Aşağıdakılardan hansı urasilkarbonat turşusuna aiddir

- E vitamini
- B14 vitamini
- C vitamini
- D vitamini
- A vitamini

477 Orqanizmdə sonsuzluğun qarşısıalan vitamin hansıdır

- tokoferol
- panqan turşusu
- askorbin turşusu
- rutin
- piridoksin

478 Selen hansı vitamini parçalamadan qoruyur

- D vitamini
- C vitamini
- K vitamini
- E vitamini
- A vitamini

479 Fitoxinon hansı vitaminə deyilir

- C vitamininə
- K vitamininə
- E vitamininə
- A vitamininə
- D vitamininə

480 əzələ zülallarının sintezini hansı mikroelement tənzimləyir

- dəmir
- civə
- yod
- mis
- kobalt

481 Diş emalının əmələgəlmə prosesini hansı mikroelement tənzimləyir

- ftor
- Brom
- dəmir
- mis
- yod

482 Orqanizm üçün toksiki olan mikroelement hansılardır

- kobalt
- civə
- yod
- ftor
- selen

483 Orqanizm üçün həyat vacib olan mikroelement hansılardır

- titan
- alüminium
- kobalt
- civə
- uran

484 Orqanizmdə rolundan asılı olaraq mikroelementlər neçə qrupa bölünür

- 16
- 3
- 12
- 8
- 20

485 Orqanizmdə oksidləşdirici-reduksiyaedici reaksiyalarda hansı mikroelementlər iştirak edir

- civə
- manqan
- mis
- yod
- selen

486 Polişəkərlərə hansılar aiddir?

- fruktoza, qalaktoza
- çuğundur şəkəri
- nişasta, sellüloza, qlikogen
- qlikogen
- maltoza, nişasta

487 Ferment hidrolizinə hansılar uğrayır?

- mannoza
- proteaza
- maltoza
- saxaroza
- maltoza, saxaroza

488 PP vitamini çatışmadıqda hansı xəstəlik baş verir

- beri-beri
- pellaqra
- raxit
- sinqa
- skorbin

489 B6 vitamini çatışmadıqda nə baş verir

- skorbut
- əsəb sisteminin pozulması
- raxitlik
- sinqa
- beri-beri

490 İnsan orqanizmində PP vitamininə sutkalıq tələbat nə qədərdir

- 48 mq
- 25 mq
- 8 mq
- 32 mq
- 5 mq

491 Səthi-aktiv maddəyə hansılar aiddir

- qlisinlər
- qlüteinlər
- fosfotidlər
- lesitinlər
- lipidlər

492 Hidroliz nəticəsində ancaq qlükoza verən nədir

- amilaza
- sellüloza
- pektin maddəsi
- qlikogen
- nişasta

493 Ballast maddələrə hansılar aiddir

- karbohidratlar
- sellüloza
- nişasta
- vitamin
- yağlar

494 Qlobumin aşağıdakılardan hansılara aiddir

- vitaminlərə
- sadə zülallara
- mürəkkəb zülallara
- amin turşularına
- lipidlərə

495 Qlikoproteid aşağıdakılardan hansılara aiddir

- mürəkkəb zülallara
- vitaminlərə
- yağlara
- lipidlərə
- sadə zülallara

496 Prolin, sterin aşağıdakılardan hansılara aiddir

- əvəz olunmayan amin turşularına
- zülallara
- əvəz olunan amin turşularına
- vitaminlərə
- lipidlərə

497 Tirozin aşağıdakılardan hansılara aiddir

- yağlara
- zülallara
- əvəz olunmayan amin turşularına
- əvəz olunan amin turşularına
- lipidlərə

498 Fosproteid aşağıdakılardan hansılara aiddir

- sadə zülallara
- vitaminlərə
- amin turşularına
- mürəkkəb zülallara
- lipidlərə

499 Freonin aşağıdakılardan hansılara aiddir

- əvəz olunmayan amin turşularına
- yağlara
- mürəkkəb zülallara
- sadə zülallara
- əvəz olunan amin turşularına

500 Fenilalanin aşağıdakılardan hansılara aiddir

- sadə zülallara
- lipidlərə
- mürəkkəb zülallara
- əvəz olunmayan amin turşularına
- əvəz olunan amin turşularına

501 Leysin aşağıdakılardan hansılara aiddir

- sadə zülallara
- vitaminlərə
- əvəz olunmayan amin turşularına
- əvəz olunan amin turşularına
- mürəkkəb zülallara

502 Leysin aşağıdakılardan hansılara aiddir

- lipidlərə
- əvəz olunmayan amin turşularına
- sadə zülallara
- mürəkkəb zülallara
- əvəz olunan amin turşularına

503 Piridoksin vitamininə sutkalıq tələbat nə qədərdir

- 1,5-2,2 mq
- 70 mq
- 12 mq
- 40 mq
- 10 mq

504 Mədəaltı vəzdə ən çox hansı vitamin toplanır

- nikotin turşusu
- pantoten turşusu
- tokoferol
- askorbin turşusu
- riboflavin

505 Orqanizmdə qan azlığı hansı vitaminin çatışmamazlığı nəticəsində yaranır

- B qrupu
- K
- C
- E
- D

506 Orqanizmdə əzələdaxili qanaxma hansı vitamin çatışmadıqda baş verir

- C
- K
- E
- D
- A

507 Orqanizmdə hansı vitamin xolesterinin qarşısını alır

- U
- A
- E
- D
- C

508 Aşağıdakılardan davamlı olan hansılardır

- karbohidrat
- terment
- zülal
- nikotin turşusu
- vitamin

509 Xəmirin temperaturu qıçqırma prosesinin sonunda neçə °C artır

- 16°C
- 1-2 °C
- 10 °C
- 20°C
- 5°C

510 Buğda dəninin səpələnməsi hansı xassəsinə aiddir

- reoloji
- fiziki
- kimyəvi
- biokimyəvi
- biotənoloji

511 Hansı göstərici maddənin müxtəlif vəziyyətini müəyən edir

- gərginlik
- relaksasiya
- axıcılıq
- özlülük
- palstiklik

512 Qida kütləsində sıxlaşma nə vaxt baş verir

- adqəziya baş verdikdə
- təzyiq yüksəldikdə
- təzyiq azaldıqda
- həcm artdıqda
- həcm azaldıqda

513 Qızartmaya daxil olan xammaldakı quru maddənin miqdarı hansı düsturla hesablanır

- $Q=M \cdot X$
- $Q=AQ/100$
- $Q=A \cdot 100$
- $Q=mg$
- $Q=K \cdot M+k$

514 Yüksək temperaturda emal prosesində bitki toxumasında ardıcıl nə baş verir

- buxarlanma, şişmə
- istiliklə qurutma, şişmə, buxarlanma, deformasiya, destruksiya, strukturun kimyəvi dağılması
- şişmə, qurutma
- destruksiya, buxarlanma
- qurutma, destuksiya

515 Optimal qızartma temperaturu nə qədərdir

- 20-25°C
- 130-140°C
- 70-80°C
- 50-60°C
- 90-100°C

516 Nişasta neçə dərəcədə destrinləşir

- 60°C
- 80°C
- 40°C
- 120°C
- 8°C

517 Un qış mövsümündə neçə dərəcəyə qədər isidilir

- 6°C
- 100°C
- 70°C
- 40°C
- 10-20°C

518 Xəmirin yetişmə prosesinə təsir edən səthi-aktiv maddələr hansı yumşaldıcılara aiddir

- biokimyəvi
- kimyəvi
- bioloji
- fiziki
- mexaniki

519 Saxlanma rejiminə təsir edən amillər hansılardır

- məhsulun nəmliyi
- sitoplazma
- hüceyrənin vəziyyəti
- saxlanma müddəti
- soyutma temperaturu

520 Dənli bitkilərdə kondisionerləşdirmədə nə baş verir

- nəmlənir
- quruyur
- xırdalanır
- qabıq elastik şəkil alır
- küllülük dərəcəsi artır

521 Qızartma prosesi davam etdirilərsə xammalda nə baş verir

- qurutma
- deformasiya və desruksiya
- pörtmə
- şişmə
- daxili buxarlanma

522 Qida xammallarına qaynar su ilə təsiri necə adlanır

- mikrobioloji emal
- ilkin istilik emalı
- fiziki emal
- kimyəvi emal
- biokimyəvi emal

523 Qaynar bitki yağında emal prosesi necə adlanır

- bişirmə
- qızartma
- qaynama
- isidilmə
- pörtmə

524 Nişasta tərkibi dənli bitkilərə hansılar aiddir

- buğda, qarabaşaq
- mərci
- soya
- qarğıdalı
- paxla

525 Zülal tərkibli dənli bitkilərə hansılar aiddir

- qarğıdalı
- paxla
- buğda
- qarabaşaq
- soya

526 Yağlı dənli bitkilərə hansılar aiddir

- paxla
- vələmir
- qarğıdalı
- qarabaşaq
- buğda

527 Çörəkbişirmə sənayesində əsas xammal hansılardır

- ədviyyə
- şəkər
- maya
- yağ
- yumurta

528 Konvektiv üsulu aşağıdakılardan hansılara aiddir

- konservləşdirmə
- qurutma
- şüalandırma
- qaynatma
- nəmləndirmə

529 Sublimasiya üsulu aşağıdakılardan hansılara aiddir

- qaynatma
- konservləşdirmə
- qurutma
- nəmləndirmə
- hisəvermə

530 Qida məhsullarına qızğın su əlavə edilməsi necə adlanır

- fiziki emal
- kimyəvi emal
- ilkin istilik emalı
- biokimyəvi emal
- mikrobioloji emal

531 Hansı vitamini çox qəbul etdikdə toksiki təsir göstərir

- K
- C
- A
- B
- E

532 C vitamini necə adlanır

- piridoksin
- Askorbin turşusu
- pantoten turşusu
- nikotin turşusu
- tokoferol

533 Orqanizmdə sinqa xəstəliyi hansı vitamin çatışmadıqda baş verir

- A
- D
- C
- E
- K

534 Orqanizmdə beri-beri xəstəliyi hansı vitamin çatışmadıqda baş verir

- B
- C
- E
- D
- A

535 Orqanizmdə ariboflavinoz xəstəliyi hansı vitaminin çatışmamazlığı nəticəsində baş verir

- tokoferol
- riboflavin
- askorbin turşusu
- nikotin turşusu
- pantoten turşusu

536 Çay katexini hansı vitaminə deyilir

- biotinə
- riboflavinə
- rutinə
- piridoksinə
- adeninə

537 Amilopektin fermentlər harada istifadə edilir

- ferment sənayesində
- çörəkbişirmə sənayesində
- şəkər sənayesində
- konserv sənayesində
- vitamin sənayesində

538 Qlükozan nə vaxt əmələ gəlir

- ksiloza qızdırıldıqda
- amilaza qızdırıldıqda
- fruktoza qızdırıldıqda
- qlükoza qızdırıldıqda
- rafinaza qızdırıldıqda

539 Fruktozan nə vaxt əmələ gəlir

- ksiloza qızdırıldıqda
- qlükoza qızdırıldıqda
- rafinaza qızdırıldıqda
- ahiqrid qızdırıldıqda
- fruktoza qızdırıldıqda

540 B qrup vitaminləri ilə hansı məhsul zəngindir

- çuğundur
- buğda
- meyvə
- kələm
- balqabaq

541 Qidalanmada informasiya necə adlanır

- Dissimlyasiya
- neqentapiya
- Tabiya
- mübadilə
- Assimlyasiya

542 Orqanizmdə energetik və plastik rolu nə oynayır

- vitaminlər
- vitaminlər
- karbohidratlar
- zülallar
- yağlar

543 Yarmanın tərkibində ən çox nə olur

- mineral maddə
- nişasta
- ferment
- zülal
- yağ

544 Buğdanın tərkibində ən çox nəyə rast gəlinir

- nişastaya
- mineral maddəyə
- yağa
- fermentə
- zülala

545 Membran sisteminə osmos təzyiqindən yüksək olan təzyiqlər fərqlinin tətbiqi ilə həqiqi

məhsulların ayrılması necə adlanır

- əks osmos
- membran hidrolizi
- qazların ayrılması
- dializ
- osmos

546 Membrandan keçən maddənin aqreقات halının dəyişməsi necə adlanır

- osmos
- ultrafiltrasiya
- qaz-maye sistemində mübadilə
- membran elektrolizi
- əks osmos

547 əks osmos hansı təzyiq altında aparılır

- 20 MPa
- 4,0-10,0 MPa
- 2 MPa
- 1 MPa
- 18 MPa

548 Hüceyrənin daxili qatı necə adlanır

- midoxondri
- yarımkəçirici membran
- ferment
- sellüloza
- hemisellüloza

549 Yarımkəçirici membran nə ilə fərqlənir

- vacibliyi ilə
- az enerji tutumu ilə
- çox enerji tutumu ilə
- sadəliyi ilə
- mürəkkəbliyi ilə

550 Osmos hadisəsinin hərəkətverici qüvvəsi hansıdır

- membran elektroliz
- həlledicinin osmotik təzyiqi
- dializ
- əks osmos
- qaz maye sistemi

551 əks osmosdan nədə istifadə edilir

- məhsulun şəffəfləşdirilməsində
- duzlu suların duzsuzlaşdırılmasında
- şirin suların duzsuzlaşdırılmasında
- məhsulun qatılaşdırılmasında
- məhsulun durulaşdırılmasında

552 Membran elektrolizi nəyin sayəsində baş verir

- qurutma sayəsində
- buxarlanma sayəsində
- membran sisteminə elektrik sahəsinin tətbiqi sayəsində
- aqrekat halın dəyişməsi sayəsində
- istilikötürmə sayəsində

553 əks osmos prosesləri hansı təzyiq altında aparılır

- 4,0-10,0 MPa
- 1 MPa
- 2 MPa
- 35 MPa
- 20 MPa

554 Ultrafiltrasiya hansı təzyiq altında həyata keçirilir

- 40 MPa
- 0,3-1,0 MPa
- 10 MPa
- 2 MPa
- 12 MPa

555 Süni membranların yaradılması kimə məxsusdur?

- Nazorova
- Nolicinə
- Kolesnikə
- Fikə
- Feaumenbauma

556 İki fazanı bir-birindən ayıran, onların sərhəddini müəyyən edən sahə necə başa düşülür?

- Xemosorbsiya
- Membran
- Nano
- Sublimasiya
- Adsorbsiya

557 Hissəciklərin məsaməli membranlara təzyiq tətbiq etməklə ayrılması necə adlanır

- qazların ayrılması
- hiperfiltrasiya
- dializ
- osmos
- əks osmos

558 Membranların keçiriciliyinin seçmə qabiliyyətinə əsaslanan və təzyiqlər altında baş verən proses hansıdır

- ultrafiltrasiya
- əks osmos
- osmos
- qazların ayrılması

membran elektrolizi

559 Bitki hüceyrələri arasında arakəsmə şəklində maddələrin keçiriciliyinə malik hansı membrandır

- biokimyəvi
 kimyəvi
 fiziki
 istilik-fiziki
 bioloji

560 Elektroosmos hansına aiddir

- dializə
 membran elektrolizinə
 ultrafiltrasiya
 əks osmosa
 osmosa

561 Membran üsulları şərti olaraq neçə qrupa bölünür

- 12
 1
 4
 7
 9

562 Mikrofiltrasiya hansı üsula aiddir

- biotexnoloji
 membran
 kimyəvi
 bioloji
 fiziki

563 əks osmosdan nə üçün istifadə edilir

- kolloid vəziyyətdə olan maddələrin çökdürülməsi üçün
 məhlulda molekulyar səviyyədə həll olmuş maddələrin qatılaşdırılması üçün
 məhlulda həll olmuş yüksəkmolekullu maddələrin saxlanması üçün
 kolloid vəziyyətdə olan yüksəkmolekullu birləşmələrin ayrılması üçün
 məhlulda həll olmuş maddələrin süzülməsi üçün

564 Dəniz suyunun duzdan təmizlənməsində hansı üsuldən istifadə edilir

- hiperfiltrasiya
 ultrafiltrasiya
 dializ
 osmos
 əks osmos

565 Süni membranların yaradılması hansı müəllifə məxsusdur

- Fikə
 Qatilinə
 Avermana
 Şvedova

Nazarova

566 Qatışıqların membranlar vasitəsilə ayrılması hansı müəllifə məxsusdur

- Nazarova
 Fikə
 Liqmodinə
 Qremə
 Şvedova

567 Membranlar nəyə deyilir

- ribosoma
 ikifazlı bir-birindən ayıran, arasındakı sərhədi müəyyən edən sahədir
 hüceyrə quruluşuna
 hüceyrə divarına
 sitoplazmaya

568 Konservləşdirmədə mühitin turşuluğu nə qədər qəbul edilir?

- pH=1,8
 pH= 4,5
 pH=8
 pH=12
 pH=16

569 Hansı şirə yüksək temperatura daha həssasdır?

- ərik şirəsi
 armud şirəsi
 nar şirəsi
 gilənar şirəsi
 zoğal şirəsi

570 Meyvə püresinin sterilizasiya müddəti nə qədərdir?

- 90 san
 60 san
 25 san
 7 san
 15 san

571 Məhsulların təbii xassələrinin daha yaxşı saxlanması üçün emal üsulundan istifadə etmək məsləhətdir

- duzlama
 aseptik konservləşdirmə
 dondurma
 qurutma
 soyutma

572 Aseptik konservləşdirmədə istilik emal rejimi nədən asılıdır?

- reoloji xüsusiyyətindən
 özlülükdən
 nəmlikdən

- adqiziyadan
- məhsulun təbiətindən

573 Mirroorqanizmlərin radiasiya davamlılığına nə mənfi təsir göstərir

- hidrogen
- oksigen
- su
- azot
- karbon

574 Xammal və məhsulların yüksək dozada pasterizasiyası necə adlanır

- sterilizasiya
- radapterizasiya
- radurizasiya
- pasterizasiya
- fındalizasiya

575 Qida məhsullarının istiliklə sterilizasiyası hansı üsula aiddir

- abioza
- qurutma
- xemobioza
- anabioza
- bioza

576 Məhsulların antiseptinlə emalı hansı üsula aiddir

- istilik-fiziki
- fiziki
- kimyəvi
- bioloji
- biotexnoloji

577 Hansı mikroorqanizm endotoksin əmələ gətirir

- maya göbələyi
- salmonella
- streptokok
- Basillus
- kif göbələyi

578 Dondurulmuş məhsulların temperatur səviyyəsi neçə °C-dir

- 5 °C
- 12°C
- 21 °C
- 52 °C
- 3 °C

579 Osmotik təzyiq artdıqca nə baş verir

- məhlul şəffəflənir
- məhlulda suyun aktivliyi azalır
- məhlulda suyun aktivliyi çoxalır

- məhlulda bulanıqlıq əmələ gəlir
- məhlul çökür

580 Xammalda mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyətinin ləngidilməsinə və dayandırılmasına əsaslanan prinsip

- rütubət
- anabioz
- bioz
- abioz
- temperatur

581 Temperaturun sürətlə aşağı düşməsi nəticəsində nə baş verir

- hüceyrəarası mayenin qatılaşması
- hüceyrəarası mayenin kristallaşması
- hüceyrə daxilindəki mayenin qaynaması
- hüceyrənin pozulması
- hüceyrənin inkişafı

582 Məhsulların kiflərlə xarabolmanın qarşısını almaq üçün hansı tədbirlər görülür

- karbon qazından istifadə edirlər
- quru yerdə saxlanılır
- səthi-aktiv maddələrdən istifadə edirlər
- propion turşusu və onun duzlarından istifadə edirlər
- sorbin turşusundan istifadə edirlər

583 Kondisionerləşdirmə, soyutma hansı prosesə aiddir

- texnoloji
- kimyəvi
- istilik-fiziki
- bioloji
- reoloji

584 Mikroorqanizmlərin inkişafına nə təsir edir

- O₂
- CO₂
- SO₂
- HCl
- H₂SO₄

585 Bitki xammalının təzə halda saxlanması hansı üsuldən istifadə edilir

- qaynatma
- bioza
- anabioza
- qurutma
- dondurma

586 Qida məhsullarının emalında sirkə turşusunun əlavə edilməsi hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- fiziki

- fiziki-kimyəvi
- istilikfiziki
- kimyəvi
- biokimyəvi

587 Qida məhsullarının emalında spirtin əlavə edilməsi hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- biofiziki
- kimyəvi
- fiziki
- biokimyəvi
- istilik-fiziki

588 Qida məhsullarının emalında yüksək konsentrasiyalı osmotik təsirli maddələrdən istifadə hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- fiziki
- fiziki-kimyəvi
- istilik-fiziki
- kimyəvi
- biokimyəvi

589 Soyutma texnologiyasında texnoloji rejimlərin əsasını hansı amillər təşkil edir

- qurutma
- saxlanma şəraiti
- temperatur, saxlanma müddəti, havanın nəmliyi, tərkibi, hərəkət sürəti, məhsulun müxtəlif maddələrlə işlənməsi
- soyutma şəraiti
- gərginlik

590 Qida məhsulları neçə üsulla soyudulur

- 23
- 32
- 28
- 18
- 15

591 Məhsulların antibiotiklə emalı hansı üsula aiddir

- istilik-fiziki
- kimyəvi
- biokimyəvi
- fiziki
- biotexnoloji

592 Antibiotiklərin istehsalı hansı üsula əsaslanır

- biokimyəvi
- kimyəvi
- fiziki
- reoloji
- texnoloji

593 Aqresiv xassəsi nəyə deyilir

- patogenlik xassəsi
- kimyəvi xassəsi
- fiziki xassəsi
- bitkinin müdafiə xassəsini dəf edərək onu zədələmək, üzərində çoxalmaq xassəsidir
- parazitlik edən mikrobu xəstəlik törətmə xassəsidir

594 Qida məhsullarının soyuq saxlanma üsuluna aşağıdakılardan hansılar aiddir

- anabioza
- qurutma
- dondurma
- abioza
- bioza

595 Aşağı və yuxarı temperaturdan istifadə etmə hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- biokimyəvi
- fiziki-kimyəvi
- kimyəvi
- fiziki
- istilikfiziki

596 Aminturşularının dekarboksilləşməsi nəyin təsiri altında baş verir

- göbələyin
- anaerob bakteriyaların
- aerob bakteriyaların
- saprofillərin
- temperaturun

597 Qida məhsullarında mikrofloranın ləngidilməsi üçün hansı prinsipə əsaslanırlar

- tetrabioz
- bioz
- abioz
- anabioz
- xemobioz

598 Mikrodalğalı enerjiden istifadə hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- fiziki
- fiziki-kimyəvi
- biokimyəvi
- bioloji
- kimyəvi

599 Tənzimlənmiş mikroorqanizmlərdən istifadə edilməsi hansı üsula aiddir

- bioloji
- mikrobioloji
- biokimyəvi
- biotexnoloji
- kimyəvi

600 Qida məhsullarının sterilizasiya hansı prinsipə əsaslanır

- tetrabioz
- bioz
- anabioz
- abioz
- xemiobioz

601 Qida məhsullarının pasterizasiyası hansı prinsipə əsaslanır

- xemobioz
- endobioz
- bioz
- anabioz
- abioz

602 Aşağı temperaturda saxlanma hansı prinsipə əsaslanır

- ekzobioz
- anabioz
- bioz
- abioz
- xemobioz

603 Meyvə və tərəvəzlərin xüsusi emaldan istifadə etməyərək təzə halda saxlanması hansı üsula əsaslanır

- xemobioz
- bioz
- abioz
- anabioz
- endobioz

604 Anaerob bakteriyaların təsiri altında nə baş verir

- sirkə turşusunun əmələ gəlməsi
- amin turşularının dekarboksilləşməsi
- karbon qazının əmələ gəlməsi
- etil spirtinin əmələ gəlməsi
- propion turşusunun əmələ gəlməsi

605 Anbarlarda yaşıl çürüməyə nə səbəb olur

- trixoderma göbələyi
- penicillium italicum göbələyi
- Botrytis cinerea göbələyi
- clostridium göbələyi
- Bacillus bakteriyası

606 Qida məhsullarının antiseptik və aktibiotiklərlə emalı hansı üsula aiddir

- biotexnoloji
- kimyəvi
- fiziki
- istiliklə
- bioloji

607 Aşağıdakılardan anabioz prinsipinə hansı aiddir

- istiliklə sterilizasiya
- qaynatma
- qızartma
- soyutma və dondurma
- nəmləndirmə

608 Aşağıdakılardan abioz prinsipinə hansı aiddir

- istiliklə sterilizasiya
- qaynatma
- qızdırma
- soyutma
- dondurma

609 Neçə tip botulizm törədiciləri mövcuddur?

- 20
- 6
- 2
- 11
- 16

610 Konserv sənayesi üçün hansı tip botulizm törədiciləri mövcuddur?

- A və B
- A və F
- C və F
- A və E
- C və D

611 Mikroorqanizmlərin maddəsi hansı amillərdən asılıdır

- azotdan
- sterilizasiya temperaturu, qida məhsullarının kimyəvi tərkibi, mikroorqanizmlərin növü və miqdarından
- mühitin turşuluğundan
- tindalizasiyadan
- pasterilizasiyadan

612 Hüceyrələrin anabiozu nə ilə xarakterizə olunur

- tənzimləyici mexanizmlərin fəaliyyətinin ləngiməsi ilə
- hüceyrə və toxumalarda maddələr və informasiya mübadiləsinin dayandırılması ilə
- tənzimləyici mexanizmlərin fəaliyyətinin tormozlanması ilə
- tənzimləyici mexanizmlərin fəaliyyətinin ləngiməsi ilə
- tənzimləyici mexanizmlərin fəaliyyətinin sürətləndirilməsi ilə

613 İlk dəfə anabioz kim tərəfindən alınmışdır

- Auerman
- Sitvinov
- Bekkerel
- Nazarov
- Marşalqin

614 Mikroorqanizmlərin məhsula təsiri hansı xassələrlə müəyyən olunur

- qidalanma ilə
- texnoloji şəraitlə
- aqresivlik, patogenlik, virulentlik
- saxlanma şəraitlə
- artma şəraitlə

615 Bitkinin müdafiə xassəsini keçərək onu zədələmək, çoxaltmaq hansı xassəyə aiddir

- fiziki xassəyə
- aqresivlik xassəsinə
- kimyəvi xassəyə
- patogenlik xassəsinə
- virulentlik xassəsinə

616 Qida məhsullarına kiflərin təsrinin azaldılması üçün nədən istifadə olunur

- propion turşusu və onun duzlarından
- karbon qazından
- etil spirtindən
- sorbin turşusundan
- səthi-aktiv maddələrdən

617 Nəm çürüməni nə əmələ gətirir

- pensiliun göbələyi
- Rhizopus nigricans göbələyi
- sacharomyus göbələyi
- fuzarium göbələyi
- Alternariya göbələyi

618 Quru çürümənin nə əmələ gətirir

- Fuzarium göbələyi
- Sclerotinia göbələyi
- Bacillus bakteriyası
- Clostridium göbələyi
- Xantmonas bakteriyası

619 Təzə yığılmış dənələrdə ən çox hansı bakteriyalara rast gəlinir

- Fuzarium
- Clostridium
- Bipolaris
- Psevdomonas
- Ascochita

620 Bakteriyaların inkişafı üçün nəmlik həddi nə qədərdir

- 5-10%
- 10-12%
- 45-50%
- 12-16%
- 24-30%

621 Kif göbələkləri üçün nəmlik həddi nə qədərdir

- 30%
- 8-15%
- 25%
- 75%
- 1%

622 Mühitin tərkibində nə qədər spirt olduqda mikrofloranın inkişafı dayanır

- 10%
- 5%
- 12-16%
- 3%
- 7%

623 Məhsulların hüceyrə quruluşu nə ilə bağlıdır

- kimyəvi xassə ilə
- bioloji xassə ilə
- reoloji xassə ilə
- fiziki xassə ilə
- texnoloji xassə ilə

624 Mikrofloranın inkişafı mühitdə nə qədər spirt olduqda dayanır

- 10%
- 12-16%
- 3%
- 5%
- 7-9%

625 Buxarəmələgətirmənin başlanması və hüceyrələrin həcmnin böyüməsi hansı mərhələdə baş verir

- deformasiyada
- qurutmada
- dekstruksiya
- şişmədə
- pörtmədə

626 Xammalın həddən artıq qızardılmasında nə baş verir

- qurutma
- toxumanın kimyəvi parçalanması
- şişmə
- dekstruksiya
- deformasiya

627 Buğdanın sort əlaməti hansı orqanoleptiki göstəricilərə görə təyin edilir

- üyüdülməyə
- quruluğa
- qoxuya
- dad
- rəngə

628 Buğdanın keyfiyyət göstəricisi neçə qrupa bölünür

- 5
- 10
- 21
- 18
- 12

629 Sortlaşdırılmış un istehsalı üçün buğda dənləri nə edilir

- anbarlarda saxlanılır
- nəmləndirilir
- qurudulur
- dondurulur
- püskürdülür

630 Konservləşdirmə zamanı dəndə nə baş verir

- nəmlənir
- qabıq elastik şəkil alır
- küllülük dərəcəsi artır
- enerjinin miqdarı artır
- xırdalanma zamanı ayrılması çətinləşir

631 Nə üçün xammal qaynayan suda pörtülür

- pasteurizasiya üçün
- nəmləndirmə üçün
- həcm və kütlənin dəyişməsi üçün
- qaynadılması üçün
- sterilizasiya üçün

632 Nişastanın alınması hansı istehsal sahəsinə aiddir

- istilik-fiziki istehsala
- fiziki-kimyəvi istehsala
- qıcqırtma istehsala
- mexaniki istehsala
- kimyəvi istehsala

633 Təzyiq altında emal hansı istehsal sahəsinə aiddir

- qıcqırtma
- mexaniki-istilikfiziki
- kimyəvi
- fiziki
- fiziki-kimyəvi

634 Məhsul həddən artıq qızardıqda nə baş verir

- Destrusiya
- şişmə
- quruma
- toxumanın kimyəvi parçalanması
- deformasiya

635 Kontakt üsulu ilə hansı məhsullar qurudulur

- sıx
- yüksək nəmliyə malik
- az nəmliyə malik
- quru
- qatı

636 Dehidrogenləşdirmə üsulu harada istifadə edilir

- tərəvəzlərin konservləşdirilməsində
- tərəvəzlərin nəmləndirilməsində
- meyvə və tərəvəzlərin qurudulmasında
- meyvələrin konservləşdirilməsində
- fındalızasiyada

637 Buz kristallarının əmələ gəlməsi neçə mərhələdən ibarətdir

- 20
- 16
- 12
- 8
- 2

638 Buz kristallarının formalaşması neçə tipdə olur

- 20
- 2
- 8
- 7
- 12

639 Canlı toxumaları olan məhsullar üçün xarakterik hansı prinsipdir

- abioz və xemobioz
- xemobioz
- abioz
- anabioz
- bioz

640 Sitoplazma nədən ibarətdir

- mitoxodridən
- sellülozadan
- zülal, lipid, karbohidratdan
- ribosomdan
- vakuoldan

641 Maya hüceyrəsi əsasən nədən ibarətdir

- sellülozadan
- nüvədən
- mitoxondridən
- vakuoldan
- hemisellülozadan

642 Unda olan nişastanın şəkərləşməsi nə zaman başlayır

- unun ələnməsində
- xəmirin yoğrulmasında
- xəmirin qıcırmasında
- xəmirin bişirilməsində
- bişirilmədən sonra

643 Karamel, makaron hansı dispers sistemə aiddir

- kolloid məhlulu
- pasta şəkilli
- möhkəm
- maye
- bərk

644 Buğdanın tərkibini ən çox nə təşkil edir

- qabıq
- mineral maddə
- ferment
- sellüloza
- nişasta

645 Qıcırma, cürümə hansı prosesə aiddir

- mexaniki
- mikrobioloji
- kimyəvi
- biokimyəvi
- texnoloji

646 Buğdanın emal prosesi xassəyə aiddir

- fizioloji
- texnoloji
- fiziki
- kimyəvi
- mexaniki

647 Unun rəngi tünd olduqda tərkibində nə çox olur

- küllülük
- kleykovina
- vitamin
- nəmlik
- turşuluq

648 Alma hansı meyvələrə aiddir

- subtropik
- tumlulara
- çəyirdəkli
- giləmeyvələrə
- qərzəkli

649 Kimyəvi tərkibinə görə dənələr neçə qrupa bölünür

- 15
- 3
- 7
- 9
- 11

650 Dənin ən qiymətli hissəsi nə hesab edilir

- polivitaminlər
- zülal
- yağ
- mineral maddələr
- vitaminlər

651 Bütöv dənin çox hissəsini nə təşkil edir

- pentoza
- nişasta
- sellüloza
- şəkər
- yağ

652 Çörəyin içi hansı dispers sistemə aiddir

- bərk
- birləşmiş yarımbərk
- birləşmiş yumşaq
- möhkəm
- suspenziya

653 Buğdanın natura kütləsi hansı xassəyə aiddir

- texnoloji
- fiziki
- kimyəvi
- bioloji
- mikrobioloji

654 Buğdanın şüşəvariliyi hansı xassəyə aiddir

- bioloji
- reoloji
- texnoloji
- fiziki
- kimyəvi

655 Sellüloza buğda dənində ən çox hansı hissədə olur

- dəndə
- qabıqda
- endofpermdə
- aleyron qatında
- rüşeym

656 Yağlar ən çox hansı bitkidədir

- qarğıdalı
- soya
- arpa
- çovdar
- buğda

657 Zülallar ən çox hansı bitkidədir

- qarğıdalı
- soya
- kakao paxla
- gənəgərçək
- araxis

658 Araxisin tərkibində hansı üstünlük təşkil edir

- kül maddələri
- zülal
- yağlar
- karbohidrat
- sellüloza

659 Xammalın konsistensiyası hansı üsulla müəyyən edilir

- tenzometrik
- orqonoleptiki
- laborator
- vuzual
- mikroskopik

660 Şəffaflıq hansı qida məhsulunun keyfiyyət göstəricisidir

- şəkər
- dondurma
- yumurta məhsulları
- ət məhsulları
- şərab

661 Kalibrləyici tipinin seçilməsi nədən asılıdır

- xammalın nəmliliyindən
- xammalın sortundan
- xammalın növündən
- kalibrləmədən
- sortlaşdırmadan

662 Meyvə tərəvəzlərin bioloji xassəsi nə ilə bağlıdır

- sorbsiya tutumu ilə
- hüceyrə quruluşu ilə
- endospermlə
- aleyron qatı ilə
- istilikkeçirmə ilə

663 Qida xammallarında bioloji itki neçə qrupa bölünür

- 5
- 2
- 8
- 7
- 12

664 Sitoplazma nədən ibarətdir

- proteidlərdən
- su, zülal, lipid və karbohidratlar
- nişastadan
- sudan
- lipiddən

665 Ribosomlar nədən ibarətdir

- dezoksiribonuklein turşusundan
- proteidlərdən
- lipidlərdən
- karbohidratlar
- lipid, zülal, ribonuklein turşusundan

666 Buğdanın hansı hissəsi təhlükəsiz hesab olunur

- səthi
- endosperm
- aleyron qatı
- rüşeym
- qlafı

667 Taxılın botaniki cinsi necə adlanır

- cins
- növ
- kultura
- partiya
- sinif

668 Meyvə və tərəvəzlərin neçə % karbohidrat təşkil edir

- 30
- 100
- 75
- 200
- 10

669 Şəkərlənmə prosesinin zəiflədilməsi üçün şərbətə nə əlavə edilir

- şəkər
- antikristalizator patkə
- etil spirti
- sorbin turşusu
- melassa

670 Qarabaşaq hansı qrupa aiddir

- vitaminli
- zülallı
- nişastalı
- qayğılı
- karbohidratlı

671 Paxlalı bitkilər hansı qrupa bölünür

- unlu
- zülallı
- nişastalı
- yağlı
- vitaminli

672 Buğda dəninin rüşeymində ən çox olur

- sellüloza
- ferment
- zülal
- yağ
- nişasta

673 Buğda dəninin qabığında ən az nə olur

- zülal
- vitamin
- mikroorqanizm
- ferment
- nişasta

674 Buğda dənini ən çox nə təşkil edir

- qabıq
- endosperm
- rüşeym
- aleyron qatı
- nüvə

675 Buğda dənini ən az nə təşkil edir

- qabıq
- nüvə
- endosperm
- rüşeym
- aleyron qatı

676 Buğdanın kimyəvi xassəsinə nə aid edilir

- nəmliyi
- kleykovinası
- plastikliyi
- özlülüyü
- şüşəvariliyi

677 Məhsulun turşuluğu hansı xassəyə aiddir

- biotexnoloji
- reoloji
- kimyəvi
- biokimyəvi
- mikrobioloji

678 Məhsulun küllülüyü hansı xassəyə aiddir

- mexaniki
- mikrobioloji
- kimyəvi
- reoloji
- texnoloji

679 Mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti hansı xassəyə aiddir

- fiziki
- reoloji
- texnoloji
- kimyəvi
- fizioloji

680 Dənli bitkilərin botaniki cinsi necə adlanır

- sinif
- kultura
- növ
- partiya
- cins

681 Buğda hansı tərkibli bitkilərə aiddir

- vitamin
- nişasta
- zülal
- yağ
- ferment

682 Qarabaşaq hansı tərkibli bitkilərə aiddir

- nişasta
- zülal
- yağ
- ferment
- vitamin

683 Paxla hansı tərkibli bitkilərə aiddir

- vitamin
- zülal
- yağ
- ferment
- nişasta

684 Qarğıdalı hansı tərkibli bitkilərə aiddir

- vitamin
- zülal
- yağ
- ferment
- nişasta

685 Dondurma prosesi nəyə deyilir

- xammal temperaturunun kriskorik temperaturdan 0 °C salınması
- xammalın temperaturunun krioskopik t-dan 10-25°C aşağı salınması
- xammal temperaturunun krioskopik temperaturdan 2-3°C aşağı salınması
- xammal temperaturunun kriskorik temperaturdan 4-5°C aşağı salınması
- xammal temperaturunun kriskorik temperaturdan 6-7°C aşağı salınması

686 Soyuducu mühit kimi neçə dərəcəyə malik havadan istifadə edilir

- 80-90 °C
- 70-80°C
- 30-40 °C
- 10-20 °C
- 50-60 °C

687 Dondurulmuş məhsullar neçə dərəcədə saxlanılır

- 50 °C
- 25°C
- 30°C
- 18°C
- 40 °C

688 Clostridium tipli bakteriyaların təsiri altında hansı qıvcırma baş verir

- metil spirtinə
- yağ turşusuna
- süd turşusuna
- etil spirtinə
- karbon qazına

689 Streptococcus lactis bakteriyalarının təsiri altında hansı qıvcırma baş verir

- karbon qazına
- propion turşusuna
- yağ turşusuna
- süd turşusuna
- etil spirtinə

690 Antibiotiklər hansı üsulla alınır

- texnoloji
- kimyəvi
- biokimyəvi
- fiziki
- reoloji

691 Aşağıdakılardan Bioz prinsipinə hansı aiddir

- sterilizasiya
- turşutma
- spirtləmə
- atmosfer tərkibinin tənzimlənməsi
- marinad məhlulunda saxlanma

692 Dondurulmuş mayaların donu neçə dərəcədə açılır

- 15 °C
- 18 °C
- 40 °C
- 4-6 °C
- 10-12 °C

693 Qida məhsullarının emalında antiseptiklərdən istifadə hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- istilik-fiziki
- kimyəvi
- fiziki
- istilik-fiziki
- biokimyəvi

694 Qida məhsullarının emalında antibiotiklərdən istifadə hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- biofiziki
- fiziki
- kimyəvi
- biokimyəvi
- istilik-fiziki

695 Qida məhsullarının emalında spirtli qızcırma hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- biokimyəvi
- fiziki-kimyəvi
- istilik-fiziki
- kimyəvi
- fiziki

696 Qida məhsullarının emalında duzlanma hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- istilik-fiziki
- biokimyəvi
- fiziki
- kimyəvi
- fiziki-kimyəvi

697 Qida məhsullarının emalında duzlanma hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- istilik-fiziki
- biokimyəvi
- fiziki
- kimyəvi
- fiziki-kimyəvi

698 Hüceyrədə anabioz nə zaman baş verir

- hidroliz olunduqda
- soyuduqda
- qaynadıqda
- qızdırdıqda
- su buza çevrildikdə, karbon qazı və oksigen bərk hala keçdikdə

699 Anabioz nə ilə xarakterizə olunur

- Tənzimləyici mexanizmlərin fəaliyyətinin sürətlənməsi ilə
- tənzimləyici mexanizmlərin dayandırılması ilə
- hüceyrənin məhv olması ilə
- hüceyrədə maddələr və informasiya mübadiləsinin dayandırılması ilə
- tənzimləyici mexanizmlərin fəaliyyətinin ləngiməsi ilə

700 Qida məhsullarının antibiotiklə konservləşdirilməsi hansı xassəyə əsaslanır

- antifunqin
- bakterisid
- antiseptik
- mitant
- qıcqırtma